

FERREIRA

ESTD 1751



PORTO



PORTO VINTAGE

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão.

VINIFICAZIONE

Vinificato con uve selezionate provenienti da Quinta do Caêdo e Quinta do Porto, le uve sono raccolte a mano nella fase ottimale di maturazione e vinificate secondo le pratiche tradizionali di Porto. La pigiatura delicata e la diraspatura parziale del frutto perfettamente maturo sono poi seguite dalla macerazione durante la fermentazione alcolica. Le uve sono state pressate nelle legare grandi tini di granito a temperatura controllata di 28 °C. Questa tecnica di pigiatura favorisce la qualità dell'estrazione durante la fermentazione. Dopo l'assemblaggio di ogni lotto, i vini già dimostrano una qualità eccezionale presagendo una grande annata. I vini affinano poi per 18 mesi in botti di rovere. Il lotto finale è stato ottenuto solo dopo una rigorosa selezione dei vini, solo quelli di altissima qualità sono stati utilizzati.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Vintage mostra un colore molto intenso, quasi cupo. L'aroma rivela una grande complessità e intensità con note di frutta nera essiccata, come prugne e fichi. Assai interessanti sono le note balsamiche di erica così come sentori di liquirizia, cacao e cioccolato derivanti dalla eccellente maturazione. Denso al palato, con grande volume, ha un'acidità bilanciata che incornicia note di cioccolato al latte e amarena.