

Tempo no Vinho do Porto é um grande aliado. É o tempo que permite aos vinhos concentrar os seus sabores e um toque misterioso. O tempo ajuda a suavizar a força dos taninos, o músculo e a estrutura do vinho, e os aromas característicos de um Porto jovem, como a fruta fresca, flores e aromas terrosos. Novas nuances revelam-se na cor do vinho, como os toques dourados, verdes e âmbar. O vinho ganha uma frescura marcante e uma sensação sedosa e vibrante. Com os aromas inesperados que florescem com o passar do tempo, é o tempo o responsável pelo toque de surpresa em cada vinho. É por isto que valorizamos os vinhos criados pelo Tempo.



1950 COLHEITA VERY OLD TAWNY PORTO

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 1950 foi caracterizado principalmente por um Verão frio e uma colheita tardia, embora em condições climáticas perfeitas. Uma vindima que produziu alguns vinhos bem equilibrados e delicados.

CASTAS

Criado 100% a partir de mais de 30 castas tintas, este Porto Tawny Muito Velho envelhece em barricas muito antigas até ao engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO

A pedido

VINIFICAÇÃO

Todas as uvas são pisadas a pé em lagares de granito tradicionais, até que a fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica. Estes vinhos são cuidadosamente envelhecidos em barricas de carvalho antigas, ao longo de muitos anos. Este processo de envelhecimento lento e ao longo do tempo, faz com que o vinho vá transformando a sua cor vermelha viva, em tons mais âmbar e acobreados, criando assim um Vinho do Porto Tawny. Quanto mais tempo o vinho passa em barrica, mais concentra sabores a mel, toffee, caramelo, tabacco, chocolate negro ou branco, frutas maduras ou secas, como uvas passas, figos secos e ameixas. Os vinhos são engarrafados só mediante encomenda. Como a colheita é mantida em separado ao longo de todo o seu envelhecimento e não é misturado com mais nenhum ano, este vinho é engarrafado como um Very Old Tawny Colheita.

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar brilhante, já com algumas notas verdes no rebordo. Nozes, figos secos e avelãs. Mel e notas de flor de laranjeira muito intensas, toque de tabaco seco. Delicado e muito elegante, com um final intenso. Ideal como par de sobremesas como tarte de amêndoa ou torta de laranja. Pode ser servido como sobremesa devido à sua complexidade de sabores. Servir sempre fresco.

ENÓLOGO

Cristiano van Zeller

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20,5%

Baumé: 5,1º

pH: 3,79

Acidez Volátil: 1,44 g/l

Acidez Total: 5,36 g/l

Total SO2: 67 mg/l