

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.



1935 COLHEITA VERY OLD TAWNY PORTO

CONDIÇÕES

As condições climáticas no ano vitícola de 1935: outro Inverno seco, Primavera fria e húmida e um Verão variável. Em 1935, existiram também alguns vinhos memoráveis no Douro.

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 alaranjada escura, com um rebordo verde azeitona. Cheio de fragrâncias nasais, avelãs e outros frutos secos, flor de laranjeira, caramelo. Intenso e rico, picante, mel e cheio de acidez refrescante. Um vinho marcante, que pode harmonizar com sobremesas como crême brûlée, mil folhas ou pode desfrutar este vinho como sobremesa. Servir sempre fresco.

ENÓLOGO

Cristiano van Zeller

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 5,2°

pH: 4,97

Acidez Volátil: 2,00 g/l

Acidez Total: 5,61 g/l

Total SO2: 75 mg/l