

Tempo no Vinho do Porto é um grande aliado. É o tempo que permite aos vinhos concentrar os seus sabores e lhes dá 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.



95
Pontos
James Suckling

1968 COLHEITA VERY OLD PORTO BRANCO

CONDIÇÕES

Ano marcadamente seco e quente, a começar pelo Inverno. A Primavera viu alguma chuva, no entanto, as altas temperaturas de Junho fez com que a secura e calor afetasse bastante as vinhas. A vindima foi feita com sol de dia, e noites muito frescas, o que permitiu um bom final de maturação.

O mundo viu o início da Guerra do Vietname, a morte de Martin Luther King e Robert Kennedy, e o famoso mês de Maio de 1968.

CASTAS

Criado 100% a partir de mais de 24 castas brancas, este Very Old Porto Branco envelhece em pipas de carvalho antigas até ao engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO

Por encomenda.

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 amarelada, em tons mais âmbar e acobreados, um processo similar ao do Vinho do Porto Tawny. Quanto mais tempo o vinho passa em barrica, mais concentra sabores a frutas secas como nectarinas secas, pinhões, gengibre, especiarias, alperces secos e uvas passas. 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 White Colheita.

NOTAS DE PROVA

A cor é rica e dourada, quase como ouro antigo na sua forma líquida. A complexidade do nariz é incrível. Começa com notas de frutos secos como alperce, avelã e amêndoa tostada, sobressaem nuances de casca de laranja, e termina com notas de especiarias, e amêndoas salgadas.

Pode desfrutar como aperitivo com foie gras, amêndoas torradas, ou selecção de queijos. É ainda um óptimo acompanhamento de sobremesa com cheesecake de maracujá ou tarte merengada.

Servir sempre fresco.

ENÓLOGO

Cristiano van Zeller

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 2,4

pH: 3,52

Acidez Volátil: 0,72 g/l

Acidez Total: 4,2 g/l

Total SO₂: 18 mg/l

Açúcar Residual: 77 g/dm³