

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
Robert Parker

96
Pontos
James Suckling

1940 COLHEITA VERY OLD PORTO BRANCO

CONDIÇÕES

As condições climáticas no ano vitícola de 1940: um Verão excepcionalmente seco, resultou numa colheita muito pequena.

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

A Pedido, com um máximo de 9 garrafas engarrafadas ao ano.

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

Repleto de sabores a citrinos e mel, sabor a ameixas brancas secas e damascos, casca de laranja e nozes, acaba num final prolongado e persistente. Para harmonizar como sobremesa, pode experimentar com cheesecake de maracujá, tarte merengada ou uma selecção de queijos. Ou pode desfrutar este vinho como sobremesa. Servir sempre fresco.

ENÓLOGO

Cristiano van Zeller

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 5,0°

pH: 3,80

Acidez Volátil: 1,52 g/l

Acidez Total: 5,14 g/l

Total SO2: 71 mg/l