

# ANDRESEN VINTAGE 2007

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Licorosos/Colheitas Tardias

## **CASTAS**

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Vinhas Velhas

## **O VINHO**

Paladar: Elegante, frutado, sólido, sem ser duro, voluptuoso com taninos equilibrados.

Final de prova: Muito longo e complexo.

Gastronomia: Queijos de vaca condimentados, queijo de Azeitão ou como digestivo.

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 20 anos, desde que guardado deitado em lugar fresco e sombrio.

## **VINIFICAÇÃO**

Uvas não desengaçadas, 2 dias de maceração pré fermentativa e 2 dias de fermentação e 6 horas de maceração pós fermentativa com a beneficiação aos 8º Baumé

## **ESTÁGIO**

2 anos em tonéis de carvalho seguidos por envelhecimento em garrafa

## **NOTAS DE PROVA**

Cor: Rubi púrpura escuro

Aroma: Muito jovem, com muita fruta, bagas pretas e vermelhas, ligeiramente vegetal.

Paladar: Elegante, frutado, sólido, sem ser duro, voluptuoso com taninos equilibrados.

Final de prova: Muito longo e complexo.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 20%



**LUSOVINI**  
VINHOS DE PORTUGAL



DOURO