PORTO BARÃO DE VILAR 2017

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

CASTAS
Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional e Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO
Este Vinho do Porto foi vinificado em lagares e cubas de inox. Após a colheita manual e o esmagamento com desengaçe parcial, realizou-se a maceração antes da fermentação alcoólica (FA). Após um dia e meio de fermentação, foi adicionada aguardente vínica para interromper a fermentação e obter um vinho com a doçura desejada pelo enólogo.

ESTÁGIO
O vinho fortificado obtido estagiará em cascos de mogno e carvalho durante 6 anos, sendo posteriormente transferido para cascos de carvalho onde concluirá o seu processo de envelhecimento. Antes do engarrafamento, dependendo das encomendas, o Colheita é clarificado e filtrado.

NOTAS DE PROVA
Apresenta uma cor tijolo viva, com ligeiros reflexos acastanhados. No nariz, revelam-se aromas a frutos secos e compota de cereja madura. Na boca, é doce
e fresco, com notas de compota de cereja madura.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 20%

The Wine Collection

DOURO

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt