

VERY VERY OLD PORT



VALLADO

INFORMAÇÕES GERAIS

País | Portugal

Castas | Mistura de várias castas de Vinhas Velhas.

Região | Douro

Tipo de Vinho | Porto

Colheita | Sem colheita

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal



ESTÁGIO

Blend de vários vinhos com estágio médio de 100 anos, em cascos de carvalho de 600 litros.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Altamente complexo e rico, com nuances de tabaco e madeiras exóticas, e algum iodo tão característico de vinhos do Porto com bastante idade.

Sabor | Na boca é um vinho com uma enorme complexidade, concentração e volume de boca, complementado com uma acidez que equilibra de uma forma incrível todo o conjunto tornando-o muito harmonioso e elegante. O final é interminável e muito fresco. A prova deste vinho é uma experiência memorável e faz-nos recordar que valeu bem a pena esperar, e que o tempo fez transformar este vinho em algo ainda mais especial.

ANÁLISES

Álcool (%) | 19,5

Baumé | 7,9°

pH | 3,59

Acidez Total (g/L) | 8,21

Açúcar Residual (g/L) | 176

TEMPERATURA DE SERVIÇO

10-14°C