

100 ANOS DE HISTÓRIA CAVES SÃO JOÃO

VINHO DO PORTO TINTO - COLHEITA 2017

Região

Porto

Castas

Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão e Tinta Roriz

Vinificação

Todos os componentes do Porto Vintage 2017 foram pisados a pé, em lagares de granito com 100% de engaçó. Os vinhos foram trasfegados pouco tempo depois da vindima, envelhecendo no Douro, em tonéis, durante o Inverno. Foram posteriormente transferidos, em Março de 2018, para as caves em Vila Nova de Gaia.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

A aparência é marcada por um maravilhoso rebordo roxo escuro e uma grande profundidade de cor.

Aroma

O aroma é dominado por frutos negros jovens. É poderoso no palato inicial, conduzindo a um palato médio fresco com sabores muito sedutores de frutos negros.

Sabor

Uma grande combinação de potência e elegância, com final ousado, seco e longo. A admirável estrutura do Vintage 2017 promete um vinho com um grande potencial de envelhecimento.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	19,1
Acidez volátil (g acético/dm ³):	0,22
Acidez total (g tartárico/ dm ³):	4,53
pH:	3,70
Extracto seco total (g/dm ³):	120,2
Baumé:	3,2
SO ₂ Total (mg/ dm ³):	54

Consumir

16/18 °C

Potencial de envelhecimento

Grande potencial de envelhecimento

Pratos recomendados

Perfeito com Queijo da Serra, Stilton ou outros queijos azuis, sobremesas à base de Chocolate e chocolate preto.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

