

# PORTO VINTAGE 2014

## CLIMA

O ano vitícola de 2013-14 caracterizou-se por um Inverno seco seguido de uma Primavera quente. O Verão, que apesar de ter apresentado uma grande instabilidade climática, foi, no geral, fresco, o que permitiu uma maturação equilibrada das uvas.

## VINIFICAÇÃO

As uvas provêm de duas parcelas da Quinta de vinhas de 40 anos de idade com exposição a noroeste e altitude de 150m acima do nível do mar. Após a vindima manual em caixas de 25Kg, as uvas permaneceram em câmara frigorífica 12h. A vinificação foi feita em lagar com pisa a pé durante 5 dias. Durante o processo de vinificação e envelhecimento, o vinho foi movimentado de forma suave, por gravidade, e sem a utilização de bombas.

## CASTAS

Touriga Nacional 60%  
Touriga Franca 40%

## SOLO

Xisto

## ÁLCOOL

19%

## pH

3,84

## AÇÚCAR RESIDUAL

80 gr/l

## PROVA

Cor: rubi clássico. Nariz: Apresenta elegantes aromas de amoras provenientes da Touriga Nacional, frutos do bosque bem como notas de eucalipto e algum balsâmico. Boca: Surge fresco, bem integrado, de taninos macios e com uma boa persistência. Gastronomia: fondant de chocolate de leite, bolo de figos e nozes, queijo da serra.

## CLIMAT

L'année viticole 2013-14 s'est caractérisée par un hiver sec, suivi d'un printemps chaud. Bien que présentant une grande instabilité climatique, globalement, l'été fut frais, permettant ainsi une maturation équilibrée des raisins.

## VINIFICATION

Les raisins proviennent de deux parcelles de vignes de 40 ans de Quinta. Elles sont exposées nord-ouest et à une altitude de 150m au-dessus du niveau de la mer. Suite à la vendange manuelle dans des caisses de 25Kg, les raisins sont ensuite placés 12h dans une chambre froide. La vinification a été effectuée dans les lagares de granit par foulage aux pieds traditionnel pendant 5 jours. Au cours du processus de vinification et de vieillissement, le vin a délicatement été déplacé, par gravité sans avoir recours à aucune pompe.

## CÉPAGES

Touriga Nacional 60%  
Touriga Franca 40%

## SOL

Schiste

## ALCOOL

19%

## pH

3,84

## SUCRE RESIDUEL

80 gr/l

## DÉGUSTATION

Couleur : rubis classique. Nez : présente des arômes élégants de mûres provenant du Touriga Nacional, de fruits des bois, ainsi que des notes d'eucalyptus et de menthe. Bouche : frais en bouche, bien intégré, aux tanins doux et dégagant une bonne persistance. Gastronomie : fondant au chocolat, gâteau avec croustillant de caramel, les fromages à pâte persillée.

## CLIMATE

The wine-growing year 2013-14 was characterised by a dry winter followed by a hot spring. Despite the fact that the climate was very changeable, the summer was generally cool, allowing a balanced ripening of the grapes.

## WINEMAKING

The grapes come from 40-year-old vines on two of the Quinta's plots of land, which are north-easterly facing and at 150m above sea level. After manual vintage in 25Kg crates, the grapes remained in a refrigerated room for 12h. Vinification was carried out with foot treading in the winery.

## VARIETIES

Touriga Nacional 60%  
Touriga Franca 40%

## SOIL

Schist

## ALCOHOL

19%

## pH

3,84

## RESIDUAL SUGAR

80 gr/l

## TASTING NOTES

Colour: classic ruby. Nose: presents aromas of cherry and blueberry, some eucalyptus and menthol candy. Mouth: persistent, fresh, red fruits well integrated with excellent tannins. Accompaniments: chocolate fondant, crusty caramel cake, blue cheese.

