



SANDEMAN PORTO VINTAGE 2018

TIPO: Licoroso **CATEGORIA:** Vintage **COR:** Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Porto **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

Selecionado pelas suas características clássicas e excecionais, Sandeman Porto Vintage 2018, um vinho de um só ano, irá envelhecer em garrafa por 30 ou 40 anos. Sandeman Porto Vintage 2018 é um exemplo do compromisso de Sandeman na produção de vinhos de qualidade.

NOTAS DE PROVA

Cor retinta quase opaca. Aroma de excelente complexidade, com notas arbustivas, especiadas, a caril, a pimenta e a gengibre, frutos vermelhos e frutos pretos misturados com um ligeiro cacau, resultado de uma boa maturação, acabando ligeiramente pedregoso. Na boca tem um ataque poderoso, com uma acidez viva, taninos firmes e bem presentes, notas arbustivas e de frutos vermelhos, com um final extremamente longo e de grande concentração.

ANO VITÍCOLA

Inverno frio e seco. Primavera extremamente chuvosa, que permitiu a reposição das reservas de água no solo, no entanto, afetou a floração e contribuiu para uma incidência anormal de doenças da vinha, dando origem a perdas significativas. Apesar do verão quente e seco, os níveis de humidade nos solos proporcionaram um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir vinhos de excelente qualidade.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS: 50% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 5% Sousão, 5% Tinto Cão

VINIFICAÇÃO

Uvas das melhores parcelas das Quintas do Seixo e do Vau, fermentaram na Adega da Quinta do Seixo, segundo o método tradicional do Vinho do Porto, em lagares de granito com pisa a pé. Este método ancestral de vinificação permite que as uvas libertem os seus constituintes e expressem naturalmente os aromas da casta e do seu terroir.

MATURAÇÃO

Após a vindima os vinhos permanecem no Douro. É transportado para as caves, em Vila Nova de Gaia, na primavera seguinte, entrando no processo habitual de envelhecimento, em balseiros de carvalho. Durante este período, os vinhos são sujeitos a trasfegas, análises e provas, que permitem acompanhar o seu envelhecimento. O lote final é obtido após apurada seleção dos vinhos, na procura insistente da melhor qualidade.

GUARDAR

Conservar a garrafa na posição horizontal, ao abrigo da luz e do calor. Beneficia de uma complexidade crescente, com o estágio em garrafa. A sua longevidade pode estimar-se em várias décadas, após o engarrafamento.

SERVIR

É natural que venha a formar sedimentos em garrafa, devendo ser aberto com cuidado e decantado para melhor apreciação. É um vinho surpreendente que ganha em ser aberto algum tempo antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

DESEFRUTAR

O seu perfil elegante e complexo combina idealmente com sobremesas ricas em chocolate, tartes de frutos vermelhos e queijos intensos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% | Acidez Total: 4,6 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 106 g/L | pH: 3,6

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

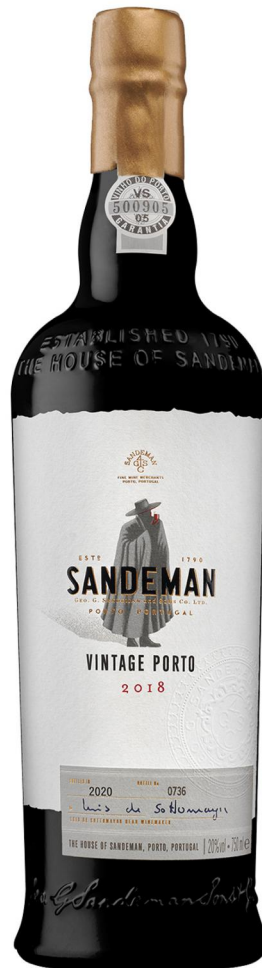
Álcool: 15.9g/100mL | Açúcar: 11g/100mL | Valor Energético: 158kcal (662 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Sim | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.



QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v3. 2020-04-21

Email: the.don@sandeman.com
Website: www.sandeman.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

