



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 PROVA DE: 2020

Cor profunda, quase opaca. Aroma de excelente complexidade, com notas de especiarias, associadas a caril, pimenta, gengibre, frutos vermelhos e frutos negros. O vinho apresenta um leve toque de cacau e um final ligeiramente pedregoso, resultado de uma boa maturação. Na boca é intenso e complexo com uma acidez viva, taninos firmes e bem presentes, com um final extremamente longo e 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% Tinto Cão, 5% Sousão

VINIFICAÇÃO

As uvas das melhores parcelas das propriedades das Quintas do Seixo e do Vau foram fermentadas na adega da Quinta do Seixo, em conformidade com os métodos tradicionais de elaboração do vinho do Porto em lagares de granito. Esta técnica ancestral de vinificação permite que as uvas libertem os seus constituintes e exprimam naturalmente os aromas da casta e do seu terroir.

MATURAÇÃO

O vinho permanece na região do Douro, sendo subsequentemente transportado para as caves de V.N. Gaia na primavera seguinte. Os vinhos iniciam o seu habitual processo de envelhecimento em balseiros de carvalho. Durante este período, os vinhos são submetidos a trasfegas e análises, que permitem o controlo do seu envelhecimento. O lote final é obtido a partir da seleção cuidadosa dos vinhos, numa incansável busca da máxima 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

O vinho forma sedimentos na garrafa, a qual deverá ser cuidadosamente aberta e decantada, favorecendo a sua apreciação. Trata-se de um vinho que beneficia com a abertura algum tempo antes de ser consumido. Servir à temperatura de 16°C-18°C | 60°F-64°F.

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% ±0,5 | Acidez Total: 4,6 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 106 g/L ±10 | pH: 3,6 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 15,9 g | Açúcares: 11 g | Valor Energético: 158 Kcal (662 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2020-04-15 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 19.333

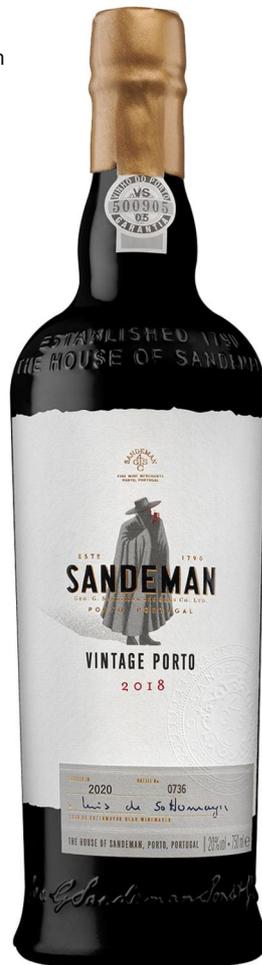
CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

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.



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v5. 2020-06-17

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

