



COLHEITA 2000

FILOSOFÍA

Oporto Tawny de una cosecha única y especial. Es una edición única, conservada en barricas de madera durante al menos 7 años, y hasta que se solicite su venta.

DENOMINACIÓN

DOC Porto

CATEGORÍA

Tawny Colheita

ENÓLOGO

José Manuel Sousa Soares

AÑADA

El invierno de 1999-2000 fue seco y terminó con altas temperaturas inesperadas en febrero y marzo. En abril y mayo llegaron las lluvias, que volvieron a producirse entre junio y agosto, restableciendo las reservas necesarias para las plantas. El proceso de maduración fue lento, lo que favoreció en gran medida la calidad final de las uvas. La vendimia se retrasó unas dos semanas, con temperaturas que alcanzaron los 40°C, lo que favoreció la concentración.

VITICULTURA

Elaborado con las variedades de uva tradicionales de la Región Demarcada del Duero, como la Touriga Nacional Touriga Franca, Tinta Roriz y Tinta Barroca.

VINIFICACIÓN

Se basa en el método tradicional de vinificación del Oporto, que consiste en detener la fermentación añadiendo brandy. El proceso de envejecimiento tiene lugar en barricas de madera durante un periodo mínimo de siete años.

CATA

Este vino tiene un intenso aroma a fruta madura, con notas de mermelada, caramelo y frutos secos. Es vivo y concentrado en el paladar, con una atractiva complejidad y un rico aroma que persiste en el aferente. Es elegante y con clase, pero lleno de fuerza.

ARMONÍA

Combina bien con todo tipo de postres, especialmente los preparados con huevos y frutos secos o café. Servir ligeramente frío, entre 12 y 13°C, en una copa adecuada.

GUARDA

La botella debe guardarse en posición vertical, protegida de la luz directa y la humedad excesiva, y a una temperatura constante de 16 a 18°C. Puede conservarse en bodega durante una docena de años sin que pierda frescura.

ANÁLISIS

Alcohol: 20 % vol.
Azúcar Residual: \pm 100 g/l