



# COLHEITA 2004

**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** 2004 fue, en general, un año cálido y seco. Pero aunque el invierno y la primavera fueron poco lluviosos, las precipitaciones fueron mayores de lo normal en agosto, lo que nos amenazó con unas condiciones sanitarias potencialmente desfavorables en los viñedos. Afortunadamente, la situación cambió gracias a una vendimia muy cálida y seca, desde mediados de septiembre hasta finales de octubre.

**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 joven Colheita tiene una fantástica evolución hasta hasta ahora. Con aromas profundos y envolventes, revela notas de mermelada de frutas, mezcladas con caramelo y frutos secos. En el paladar logra un gran equilibrio entre frescura y complejidad. Un vino que combina exquisitamente combina la fuerza de la juventud con la madurez de la edad.

**ARMONÍA** Combina bien con todo tipo de postres, especialmente los preparados con huevos y frutos secos como las almendras, las avellanas o las nueces. 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