



PRESIDENTIAL PORTO LATE BOTTLED VINTAGE D.O.C



2017 Douro, Portugal Granvinhos Tinto

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

Doçura	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Álcool	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Acidez	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Taninos	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Corpo	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

20%

UVAS

Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

AROMAS



Frutas Pretas



Baulilha



Tabaco



Charuto



Chocolate

ORIGEM

O terroir do Douro é marcado por encostas íngremes, solos de xisto e um clima continental de extremos, conferindo aos vinhos grande concentração, estrutura e identidade única.



AMADURECIMENTO

Barricas de carvalho francês.



COMO FOI FEITO

Na adega, as uvas foram submetidas a um processo de selecção manual e desengaçadas.



Este vinho foi elaborado através do método tradicional de produção de vinho do Porto, no qual a fermentação é interrompida através da adição de aguardente vínica.

Seguiu-se estágio em balseiro por 5 anos.

HARMONIZAÇÃO



Carnes vermelhas



Sobremesas de chocolate



Frutos vermelhos