

VINTAGE 2024

Vieira de Sousa Vintage 2024 é produzido a partir de uma Quinta da Família Vieira de Sousa, a Quinta da Água Alta. As vinhas da Água Alta e do Bom Dia têm mais de 40 anos e estão viradas a Sul e no topo da mesma. Aqui é possível identificar mais de 10 tipos de castas diferentes.

VINIFICAÇÃO

A colheita das uvas foi realizada de forma manual e posteriormente transportadas em pequenas caixas. Após a escolha das uvas à entrada da adega, estas foram desengaçadas e a fermentação alcoólica decorreu em lagares de granito com pisa, estando durante vários dias em contacto com as películas. No momento certo foi adicionada a aguardente vínica, casando-a na perfeição com o mosto, produzindo este fantástico Porto Vintage.

NOTAS DE PROVA

Este Vintage 2024 apresenta uma óptima concentração e simultaneamente uma bonita cor opaca. Sobressai aromas a fruta bem fresca. É um vinho cheio na boca com taninos ricos e com um final robusto e longo.



IDADE DAS CEPAS

Mais de 40 anos

MÉT ODO DE VINDIMA

Manual

ENVELHECIMENTO

Cubas de aço inoxidável

BAUMÉ

2.6

T IPO DE SOLO

Xisto

PERÍODO DE VINDIMA

Setembro

AÇÚCAR RESIDUAL

74.0 g/L

pH

3.64

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, entre outras

FERMENTAÇÃO

Pisa a pé tradicional em lagares de pedra

ÁLCOOL

19.5 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5.30 g/L Ácido Tartárico

