



BARÃO
DE VILAR

Est. 1715



BARÃO DE VILAR PORTO VINTAGE 2024



DOURO, Portugal

A vindima de 2024 refletiu um ano de perfil climático equilibrado. Apesar de ter sido globalmente um ano quente, os níveis de precipitação mantiveram-se dentro da normalidade, proporcionando condições favoráveis ao desenvolvimento da vinha.

O Inverno destacou-se por temperaturas amenas e precipitação abundante, enquanto a Primavera foi marcada por chuvas significativas, especialmente em março, e temperaturas elevadas em abril, promovendo um crescimento vegetativo saudável.

O Verão apresentou-se quente e seco, mas a descida das temperaturas em setembro permitiu uma maturação lenta e equilibrada das uvas, preservando a frescura e favorecendo uma excelente harmonia entre açúcares, acidez e compostos aromáticos.

A reduzida incidência de pragas e doenças garantiu um excelente estado fitossanitário das uvas no momento da vindima. O resultado foi uma colheita de boa produtividade e qualidade excecional, refletindo todo o potencial da vindima de 2024.

PROVENIÊNCIA DAS UVAS

Quinta do Saião e Quinta da Villarissa (20%), restante oriundo de quintas parceiras do Baixo-Corgo e Cima-Corgo, margens esquerda e direita.

VINIFICAÇÃO

Um Porto Vintage é um vinho de um ano muito especial e de uma colheita particularmente favorável. As uvas sobrematuradas, são vindimadas manualmente. Segue-se o desengace parcial e esmagamento em lagar. O processo de maceração é feita com pisa a pé nas primeiras 24 horas seguida da fermentação alcoólica. Assim que atinja a doçura final pretendida pelo enólogo, adiciona-se a aguardente vínica, interrompendo a fermentação, preservando a concentração aromática, a cor e estrutura para o Porto Vintage. O vinho fortificado é estagiado durante 2 anos em balseiros antigos de carvalho nos nossos armazéns no Douro Superior. Após prova criteriosa, o lote final é engarrafado sem sofrer qualquer filtração. Durante o envelhecimento em garrafa irá ocorrer a formação de um depósito natural pelo que o vinho deverá ser decantado antes de ser servido.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma matriz visual denominada por tons arroxeados profundos. Aromaticamente presenteia-nos com aromas puros de bagas silvestres, de fruta madura e ainda com notas subtis de flores campestres.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para encerrar uma excelente refeição. Combina muito bem com sobremesas de chocolate ou queijos de sabor forte.

ARMAZENAMENTO

Recomendamos armazená-lo num local fresco, a uma temperatura constante (temperatura ideal de armazenamento de 12 °C), protegido da luz e em posição horizontal.

PRODUTOR	The Wine Collection, SA
ENÓLOGO	Álvaro Van Zeller
CLASSIFICAÇÃO	Vinho do Porto
CASAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão & Vinhas Velhas
VINDIMA	Manual 2024
ÁLCOOL	20 %
BAUMÉ	3.90
CAPACIDADE	75 cl
ALERGÉNIOS	Sulfitos
VEGANO	Sim



The Wine Collection

THE WINE COLLECTION, SA
Rua Nova das Alheiras 316-344
4415-272 | Pedroso, Vila Nova de Gaia

www.baraodevilarwines.com