



Website: www.vallegre.pt
E-mail: info@vallegre.pt
Tel.: +351 223745630



PORTO

Vista Alegre Vintage 2024

O ANO

Foi um ano muito equilibrado no Douro. O ciclo vegetativo foi longo e regular, com abrolhamento antecipado e maturações progressivas, beneficiando de temperaturas amenas no final do verão. A monda realizada em algumas parcelas no final de junho contribuiu para um melhor equilíbrio produtivo e qualidade das uvas. A vindima decorreu de forma calma e faseada, sem extremos climáticos relevantes, resultando em uvas de excelente qualidade, com acidez equilibrada e maturação fenólica completa.

VITICULTURA

Proveniente da Quinta da Vista Alegre, sita no Cima Corgo, as vinhas com mais de 95 anos, estão plantadas em patamares antigos exposição predominante a Sul.

CASTAS

Estando reconhecidas 23 castas diferentes nas nossas vinhas velhas, algumas das castas mais representativas são Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Barroca e Tinto Cão.

VINIFICAÇÃO

Uvas, provenientes de um só ano, são colhidas manualmente para pequenas caixas de transporte e vinificadas em conformidade com o método tradicional de Vinho do Porto. Após desengace parcial, as uvas são esmagadas em lagares de pedra com pisa a pé. A fermentação do mosto decorre sob temperatura controlada sendo interrompida pela adição de aguardente. Este vinho, tal como é produzido, fica com um grande potencial de envelhecimento.

ESTAGIO

O ano de engarrafamento: 2026. Desde que guardado em condições ideais, tem potencial de envelhecimento em garrafa acima de 30 anos.

NOTAS DE PROVA

Cor:

Roxo profundo muito concentrado, revelando-se denso.

Aroma:

Notas de fruta preta madura, especiarias, chocolate negro e uma mineralidade muito característica das vinhas velhas que definem o seu carácter.

Paladar:

Bem concentrado e vibrante. Um vinho vigoroso, com alma, força e complexidade profunda.

SUGESTÕES

Consumo:

Acompanha muito bem queijos fortes tais como: Stilton, Roquefort, Danish blue, Portuguese Serra, entre outros. Pode ser servido acompanhando frutos e sobremesas à base de chocolate ou, eventualmente, um bom charuto. Vinho não filtrado; uma vez aberto deve ser consumido no próprio dia como um grande vinho de guarda. Após decantação, o vinho em contato com o oxigénio, possibilita a libertação de aromas gradualmente. Deve ser consumido entre 16° e 18° C.

Conservação:

Deve-se manter a garrafa deitada sob temperatura constante e ao abrigo da luz. Sujeito a criar depósito, necessita de ser cuidadosamente aberto e decantado antes de ser servido.

DADOS TÉCNICOS

Data engarrafamento:	Julho de 2026
Álcool:	20,00 % vol.
Acidez Total:	4,2 g/l a.t.
pH:	3,63
Açúcares Totais	103 g/l

EQUIPA DE ENOLOGÍA

Fátima Lopes, César Pinacho e Miguel Martins

