



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 (50%), restante oriundo de quintas parceiras uma do Baixo-Corgo, na transição e uma outra no Cima-Corgo, ambas na margens esquerda.

VINIFICAÇÃO

Um Porto Vintage é um vinho de um ano muito especial e de uma colheita particularmente favorável. As uvas sobre maturadas, são vindimadas manualmente. Segue-se o desengace parcial e esmagamento em lagar. Maceração feita com pisa a pé nas primeiras 24 horas seguida da fermentação alcoólica que é interrompida pela fortificação (adição de aguardente vínica) no momento escolhido pelo enólogo para atingir a doçura final pretendida. 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

Visualmente o vinho apresenta uma cor púrpura opaca. No nariz segue o perfil aromático do ano, fruta preta e silvestre. Realça também nuances a ervas aromáticas com notas frescas de hortelã-brava. É um vinho de taninos firmes que demonstra estrutura na boca mas com uma textura sedosa.

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
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão & Vinhas Velhas
VINTAGE	Manual 2024
ÁLCOOL	20 %
BAUMÉ	3.90
CAPACIDADE	75 cl
ALERGÉNIOS	Sulfitos
VEGANO	Sim

