

Porto dos Santos Vintage - 2024



De cor retinta a fazer lembrar tinta da china.

O nariz é intenso com notas vibrantes de fruta preta e vermelha, onde também sobressaem notas florais e de esteva, bem como algum cacau.

Na boca apresenta-se muito encorpado e texturado, com taninos secos e presentes. Surgem também notas evidentes de fruta preta e azul, como uva fresca, mirtilo e notas mentoladas. Tenso, com uma acidez muito presente a alguma secura, acentuada pelos taninos.

É um Porto Vintage à antiga. Proveniente de cinco vinhas velhas espalhadas pelo Douro, três localizadas no Cima Corgo e duas na Sub região do Baixo Corgo, conciliando o melhor de dois mundos, poder e concentração por um lado e elegância e frescura por outro. Todas as uvas foram pisadas a pé em lagares de granito sem desengace e com fermentação “selvagem”, isto é, leveduras indígenas e sem controlo de temperatura.

Um Vintage que promete desafiar o tempo!

Não filtrado.

Alc. – 19.5%

PH. – 3.63

Açúcares Totais – 92 g/dm³