



Sandeman Porto Vintage 2024

TIPO | Vinho Fortificado

CATEGORIA | Vinho do Porto Vintage

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | DOC Porto

REGIÃO | Porto

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2026-06-01

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,
Avintes, Portugal

EXPEDIDOR | Sogrape Vinhos, S.A.

CAPACIDADES | 750 mL

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 20 %vol. ± 0.5

Açúcares totais | 100 g/L ± 0.5

Dióxido de enxofre total | 70 mg/L ± 10

Acidez total (ácido tartárico) | 5.2 g/L ± 0.5

pH | 3.3 ± 0.1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 15.8 g/100mL

Açúcares | 10 g/100mL

Calorias | 644 kJ/154 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Selecionado pelas suas características clássicas e excecionais, Sandeman Porto Vintage 2024, um vinho de um só ano, irá envelhecer em garrafa por 30 ou 40 anos. Sandeman Porto Vintage 2024 é um exemplo do compromisso de Sandeman na produção de vinhos de qualidade.

NOTA DE PROVA – ANO DE PROVA 2026

Cor rubi de excelente profundidade. Aroma intenso, com frutos vermelhos e pretos maduros, especiarias como pimenta, nuances arbustivas e pasta de azeitona, e um toque pedregoso que lhe confere complexidade. Na boca é volumoso, com taninos firmes e de qualidade, acidez equilibrada, frutos vermelhos e especiarias, terminando num final extremamente longo e concentrado.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Xistoso.

ENÓLOGO | Luís Sottomayor.

CASTAS

Touriga Francesa (30%); Touriga Nacional (20%); Sousão (10%); Mistura de castas de vinhas velhas (40%).

MÉTODO DE PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

VINIFICAÇÃO

Uvas das melhores parcelas das Quintas do Seixo e do Vau fermentaram na Adega da Quinta do Seixo, pelo método tradicional do Vinho do Porto, em lagares de granito com pisa a pé. Este processo ancestral permite às uvas libertar os seus constituintes e expressar naturalmente os aromas da casta e do terroir.

MATURAÇÃO

Após a vindima, os vinhos permanecem no Douro até serem transportados, na primavera seguinte, para as caves em Vila Nova de Gaia, onde envelhecem em balseiros de carvalho. Durante este período, passam por trasfegas, análises e provas, permitindo acompanhar a sua evolução. O lote final resulta de uma rigorosa seleção, em busca da máxima qualidade.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Idealmente 10-12 anos após data de colheita (no rótulo). Potencial de guarda: várias décadas.

SERVIR

Com a idade forma sedimentos e necessita ser decantado (após manter garrafa 24 horas na vertical). Temperatura aconselhada: 16°C a 18°C. Consumo ideal em 1-2 dias.

DESEFRUTAR

O seu perfil elegante e complexo combina idealmente com sobremesas ricas em chocolate, tartes de frutos vermelhos e queijos intensos.

VT16063-2024032071359911-901D



<https://www.sandeman.com>



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.



Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE