



Gran CRUZ

Vintage 2024

Elaborado a partir de uvas de castas tintas tradicionais do Douro, selecionadas de uma única colheita de excecional qualidade e vinificadas segundo o método tradicional do Vinho do Porto. Após um período de estágio de cerca de dois anos, prossegue o seu envelhecimento em garrafa, desenvolvendo complexidade, estrutura e profundidade aromática.

Caraterísticas

Álcool	20% Vol.	Açúcares Residuais	94 g/ltr
pH	3,72	Acidez Total	4,8 g/l (ác. Tartárico)

Notas de prova

	Cor	Violácea muito intensa e marcante
	Aroma	Notas profundas de fruta muito madura, que conferem ao vinho uma grande intensidade aromática, marcada por elegância, concentração e complexidade.
	Sabor	Apresenta taninos firmes e bem presentes, que conferem estrutura e persistência ao final de boca. Revela excelente volume, intensidade e equilíbrio, com uma prova marcada pela concentração e profundidade.
	À mesa	Servir com sobremesas de chocolate, queijos suaves ou pratos de sabor intenso e condimentado. Quando consumido jovem, não necessita de decantação; após alguns anos em garrafa, recomenda-se decantar antes de servir, uma vez que poderá apresentar depósito natural.



Categoria

Porto Vintage



Enología

José Manuel Sousa Soares



Denominação

DOP Porto

Logística



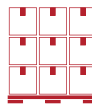
Garrafa

Capacidade: 0,75 L
Código de Barras:



Caixa

Uds. por caixa: 6
Dimensões: 24,8 x 29,8 x 17 cm
Peso: 7,59 kg
Código de Barras:



Paleta

Europaleta (120 x 80 cm)
Camadas: 5
Caixas/paleta: 21
Unidades/paleta: 630
Peso: 801,9 kg

CRUZ
PORTO

GRANVINHOS, LDA. | RUA JOSÉ MARIANI, N° 390, 4400-195 VILA NOVA DE GAIA I
PORTUGAL T. + 351 223 746 490 | GERAL@GRANVINHOS.PT