



# Colheita 1995

## VINHO DO PORTO

Porto de qualidade superior, proveniente de uma só colheita, envelhecido em casco durante pelo menos sete anos. Neste processo, os aromas jovens, frescos e frutados, evoluem para um bouquet complexo e elegante, bem combinado por uma textura aveludada e um final persistente

*Sugestão de consumo: Excelente digestivo, acompanha especialmente bem sobremesas doces como tarte de amêndoa, tarte de leite condensado, bolo inglês e queijo da ilha, gouda fumado, charutos. Servir a 18°C/64°F ou ligeiramente fresco. Quando engarrafado este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades*

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**

Aloirado doce

**ORIGEM:**

Portugal - Região Demarcada do Douro

**SUB-REGIÃO:**

Ervedosa do Douro (Cima Corgo),  
Numão (Douro Superior)

**CASTAS:**

Field blend

**IDADE DAS VINHAS:**

40-60 Anos

**TIPO DE SOLO:**

Xisto

**VINDIMAS:**

Uvas selecionadas na vinha e cortadas  
à mão

**VINIFICAÇÃO:**

Fermentação a temperatura  
controlada, interrompida por adição de  
aguardente vínica

**ENVELHECIMENTO:**

Em cascos de carvalho por um  
período nunca inferior a 7 anos.  
Evolui por oxidação à semelhança  
dos Vinhos do Porto com idade,  
apresentando as características  
únicas do ano de colheita

**ENGARRAFAMENTO:**

No momento de ser expedido para o  
cliente

**ENOLOGIA:**

Jorge Manuel Pintão  
André Pimentel Barbosa

### NOTAS DE PROVA \*

**COR:**

Âmbar

**AROMA:**

Iodo, vinagrinho e alguma resina

**PALADAR:**

Delicado com notas de especiaria,  
balsâmico e resina. Final de boca doce  
e fresco

**PRÉMIOS**

93 pontos Wine Spectator

**ANÁLISES****ÁLCOOL:**

19,88 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**

152,50 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

4,78 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**

3,31

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

**DIMENSÕES (L X C X A):**

(cm) 25,00 x 31,00 x 33,00

**PESO (BRUTO / NET):**

(Kg) 11,18 / 4,60

**VOLUME:**

(cm) 4,50

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**

6 / 19

**EAN:**

5601085015955

**CÓDIGO PAUTAL:**

2204218990

**ITF:**

35601085015956

\* Atualizado em dezembro de 2019