



LUGAR DO RIO

PORTO

VINTAGE 2024

Nota de Prova: Vinho de cor retinta e profunda, de um violeta quase opaco. No nariz, é uma explosão vibrante de fruta preta silvestre, amora e mirtilo, entrelaçada com notas de esteva, eucalipto e um toque de pimenta preta. No paladar é imponente, com taninos firmes, mas suaves e doces. A fruta é intensa, equilibrada por uma acidez mineral que confere frescura e muita longevidade. O final é épico e persistente.

Vinificação: As uvas são vindimadas manualmente, desengaçadas, esmagadas e vinificadas em cubas de inox a uma temperatura controlada de 18°C, durante 7 dias, permitindo a seleção dos compostos essenciais que dotam o vinho dos seus aromas e sabores característicos. Este processo é interrompido com a adição de aguardente vínica no mosto, etapa necessária na produção do Vinho do Porto.

Estágio: O vinho resulta de um blend de portos de tintos de 2024 que envelhecem em toneis de madeira muito velha até ao momento do engarrafamento.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Armazenamento: Conservar a garrafa na posição horizontal, a uma temperatura controlada de 12°C, na ausência de luz.

Temperatura de Serviço: Entre 14° e 16°C.

Apreciar: Harmoniza na perfeição com queijos azuis intensos como o Stilton ou Roquefort, sobremesas de chocolate negro e frutos vermelhos, ou pode ser guardado em cave por várias décadas.

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Ingredientes / Nutrição:
E(100ml)= 659KJ / 157kcal



Álcool: 20,04 % vol.

Acidez Total: 4,2 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,68

Açúcares Totais: 109,0 g/dm³

Bé: 4,1

Produção: 5000 Litros

Engarrafamento: junho 2026

Garrafa: 750ml

