

PORTO FINEST RESERVE COLLECTOR

O VINHO

Criado a partir de vinhos jovens envelhecidos em balseiros, este blend de 5 anos de idade média é frutado, intenso e muito equilibrado.

VINIFICAÇÃO

A fermentação do mosto é feita em cubas abertas ou em lagares de granito. O vinho estagia em balseiro de grande capacidade para reter a cor e a fruta.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha intensa e opaca. A sua tipicidade aromática é caracterizada pela sua fruta potente e dominante, denunciando uma profunda maturação de frutos, tais como a ameixa preta, figo, amora, framboesa e cereja. O ataque é suave, notando-se grande volume e concentração na boca. Notas de pimenta preta e chocolate negro acompanham o final persistente e equilibrado.

GASTRONOMIA

Combina perfeitamente com queijos não muito fortes e chocolate. Excelente como acompanhamento de refeições de caça, particularmente pato. Sobremesas de frutos vermelhos silvestres e mil folhas de queijo fresco.



CASTAS



Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz
Tinto Cão
Tinta Barroca
Sousão

CONSERVAÇÃO



Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

TEMPERATURA



16° - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

PRÉMIOS



90/100 - Wine Advocate 2019, Mark Squires

Contém sulfitos.
Álcool 19% vol.
Acidez Total 4,4 g/l
pH 3,59
Grau Baumé 3,0
Açúcares redutores 91 g/l

REGIÃO DEMARCADA



“...vinho jovem...frutado, intenso e muito equilibrado.”