

PREMIUM

QUINTA DO INFANTADO PORTO VINTAGE

Fortificado




SAFRA 2017

UVAS

Combinação de uvas como Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz de vinhas velhas

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

O Madeira moderada.

PAÍS

PT

REGIÃO

Douro-Porto

PRODUTOR

Quinta do Infantado

TEOR ALCOÓLICO

20%

AÇÚCAR

55 g/l

ACIDEZ

5,7 g/l

PH

3,68

NOTAS E PREMIAÇÕES

91-93 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Um vinho intenso, com profundidade e sabor. A safra 2017 foi destaque na Revue du Vin de France, citando a Quinta do Infantado: "João Roseira perpetua um estilo familiar e singular, com vinhos do Porto com baixo teor de açúcar, mas muito digestivos e feitos para guardar". Segundo a matéria, a safra de 2017 foi excelente, dotada de uma potência superior à de 2016, mas com mais refinamento que a de 2011, uma safra de referência.

TERROIR

Douro, sub-região Gontelho, Cima Corgo. Vinhedos com solos xistosos a 250-350 metros de altitude.

ELABORAÇÃO

Uvas parcialmente desengaçadas e fermentadas em lagar. Interrupção da fermentação com aguardente vínica 77°. Estágio de 22 meses em balseiro de carvalho com cerca de 100 anos. Engarrafado em agosto de 2019, sem colagem e filtração.

HARMONIZAÇÃO

Queijos e chocolate escuro. Decante 2 horas antes e sirva por volta de 16-17 °C.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda de mais de 40 anos.