

# Porto Colheita 2003



Vieira de Sousa Colheita 2003 proviene solo dalla vendemmia 2003. Quest'anno è stato caratterizzato da un inverno normale e una primavera secca.

**Vinificazione:** questo vino fermentava nel vecchio Lagares a Quinta da Água Alta. Dopo la fortificazione con l'acquavite, il vino affina in una botte grande.

**Note di degustazione:** di colore rosso mattone/fulvo scuro, con delicati aromi di frutta secca. Questo vino ha una qualità eccezionale, molto aromatico, elegante, equilibrato e con un finale lungo.

**Regione:** Douro

**Tipo di terreno:** Scisto

**Vitigni:** Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, tra gli altri

**Metodo di raccolta:** Manuale

**Fermentazione:** Nei "Lagares", dopo pressatura a piedi

**Affinamento:** Botte grande

**Alcol:** 20 % vol.    **Baume:** 3,2    **pH:** 3.61

**Produttore:** Vieira de Sousa Lda

**Età vigne:** Oltre 30 anni

**Vendemmia:** Settembre/ottobre

**Zucchero residuo:** 120,2 g/lit

**Acidità totale:** 3,9 g/lit in acido tartarico

