

PORTO VINTAGE TALENT^{VS} 2023

Este Vintage Talent^{VS} com personalidade e carácter único, é obtido das melhores uvas da Quinta de qualidade excepcional, com uma vinificação tradicional e prolongada. O seu envelhecimento é feito em cubas de inox durante os primeiros meses, seguido de uma pequena passagem tonéis até ao seu engarrafamento que acontece durante o 2º ano.

This Vintage Talent^{VS} has a unique character and personality. It was made from Quinta's best grapes with a traditional and long winemaking. The wine was aged in stainless steel vessels for 12 months and then in old wood casks until bottling at the 2nd year.

Região..... <i>Region</i>	DOURO / PORTO
Castas..... <i>Grapes</i>	As mais nobres castas do Douro (Vinhas Velhas) <i>The noblest grapes of Douro Valley (Old Vines)</i>
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Desengace a 50%, fermentado em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura. <i>50% destemming, fermentation in stainless steel vats with automatic reassemblage with temperature control.</i>
Estágio..... <i>Aging</i>	Cuba de inox, seguido de uma pequena passagem por tonéis de grande porte. <i>Stainless steel following a slight passage in big oak vessels.</i>
Engarrafamento..... <i>Bottling</i>	Maió 2025 May 2025

Prova Organoléptica..... <i>Organoleptic Tasting</i>	Cor: Retinta e opaco. <i>Color:</i> Dark and opaque. Aroma: Clássico, fruta madura e intensa, notas de chocolate e pimenta. <i>Aroma:</i> Classic, intense ripe fruit, chocolate notes and pepper. Sabor: Encorpado, persistente e vivo com taninos vigorosos. <i>Flavor:</i> Alive and persistent flavor with vigorous tannins.
--	--

Análise Físico-Química: <i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	19,5% Vol.
Grau Baumé <i>Baumé Rating</i>	3,8
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	4,3 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	4,1 gr/dm ³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,19 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
pH:	3,66
Ext. Não Redutor: <i>Non-reductive Ext.</i>	30 gr/dm ³

Curva de Envelhecimento
Aging curve
É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante muitos anos após o engarrafamento, adquirindo um carácter próprio.
It is an intense, ripe and full-bodied wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for several years after bottling, with the wine acquiring a character of its own.

Pratos a combinar
Food pairing
Queijos azuis de cabra e ovelha, carnes vermelhas, enchidos e chocolate.
Goat and sheep blue cheeses, red meats, traditional sausages and chocolate.

Temperatura de serviço.....14/16°C
Serving temperature



Garrafa / Bottle	
Capacidade..... <i>Capacity</i>	750ml
Peso..... <i>Weight</i>	1.250 g
EAN Code.....	560 4235000702

Conservação em cave
Wine cellar preservation
Humidade/humidity:
60/70%
Temperatura:
12/14°C

nólogos/Winemakers:
Luís Soares Duarte
João Augusto Moreira
José P. Moreira