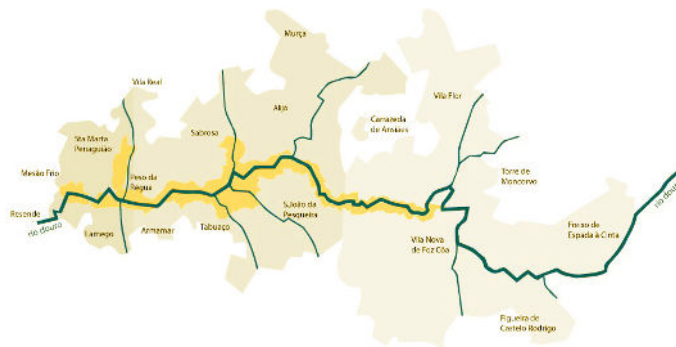




AGRI-RONCÃO
VINÍCOLA, LDA.

www.agri-roncao.pt



DR Porto

Tawny Muito Velho L70

PRODUTOR Agri-Roncão Vinícola, LDA

A Agri-Roncão é uma empresa familiar fundada em 2001 por Domingos Ribeiro. Com mais de 60 hectares de área plantada e duas sadesgas/centros de vinificação nas Regiões Demarcadas do Douro e Vinho Verde, a Agri-Roncão dedica-se à produção e comercialização de Vinhos do Douro, Vinhos Verdes e Vinhos do Porto.

REGIÃO Douro/ Sub-região Corgo

TERROIR A Quinta da Levandeira do Roncão situa-se na margem direita do Rio Douro, em Vilarinho de Cotas, concelho de Alijó. Apresenta um relevo muito acidentado em encosta, com inclinações diversas que variam entre os 5% e os 45%, um solo ácido de origem xistosa, com elevado grau de pedregosidade. Situa-se entre as cotas 500/600m de altitude, com uma exposição a Sul. As vinhas recebem sol durante todo o dia, refletindo-se na qualidade das suas maturações. Beneficia de um microclima, onde uma extensa cadeia montanhosa protege a região da influência do Oceano Atlântico, oferecendo um clima continental caracterizado por verões quentes e secos e invernos frios e chuvosos.

VINIFICAÇÃO Elaborado a partir de uvas tintas de castas tradicionais do Douro, cuidadosamente selecionadas e vindimadas manualmente. Durante a fermentação alcoólica procedeu-se à fortificação do mosto com a adição de aguardente vínica. Concluída a fermentação, foi mantido e envelhecido durante vários anos em barricas velhas de carvalho francês. Vinho do Porto muito velho e raro, resultante de uma lotação cuidadosa de vários vinhos envelhecidos durante décadas, perfazendo uma idade média final de 70 anos.

NOTAS DE PROVA Apresenta uma cor alourada com tons esverdeados; aroma com notas de madeira, tabaco, com toque de vinagrinho, caramelo e noz. Na boca é cheio, denso, fresco, ligeiramente citrino. Final muito longo e guloso. Servir ligeiramente frio; acompanhar com doces à base de laranja e frutos secos, café, chocolate ou um bom charuto.

Colheita Lote (envelhecimento médio 70 anos)

Casta Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Enólogo Luís Rodrigues

Teor Alcoólico 20%

Acidez Total 6.72 g/dm³

Açúcares Totais 202 g/dm³

Temperatura de Serviço 16/18°C

