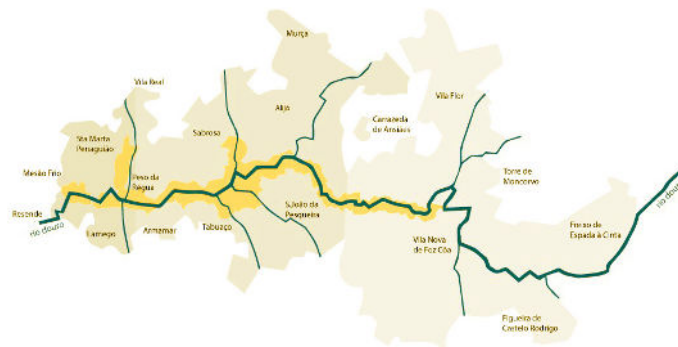




DR Porto

Vintage 2022

PRODUTOR Agri-Ronçao Vinícola, LDA

A Agri-Ronçao é uma empresa familiar fundada em 2001 por Domingos Ribeiro. Com mais de 60 hectares de área plantada e duas sadegas/centros de vinificação nas Regiões Demarcadas do Douro e Vinho Verde, a Agri-Ronçao 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 elevada qualidade, 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 transferido para cuba de inox e mantido em balseiro durante um período de 2 anos antes de ser engarrafado. Os Vinhos do Porto Vintage não são filtrados no momento do seu engarrafamento, pelo que continuam o seu envelhecimento em garrafa. O engarrafamento dos vinhos do Porto Vintage deverá ocorrer obrigatoriamente até ao segundo ano após a colheita.

NOTAS DE PROVA Cor vermelha escura, quase opaca. Aroma intenso e complexo com notas de frutos vermelhos e florais, assim como a pimenta ou notas iodadas. Na boca é denso, com uma acidez viva, marcado por taninos quentes e maduros. Os aromas a frutos vermelhos, assim como as especiarias, evidenciam-se na boca. Tem um final muito longo e concentrado.

Colheita 2022

Casta Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão

Enólogo Luís Rodrigues

Teor Alcoólico 20%

Acidez Total 4.4 g/dm³

Açúcares Totais 104 g/dm³

Temperatura de Serviço 12/14°C

