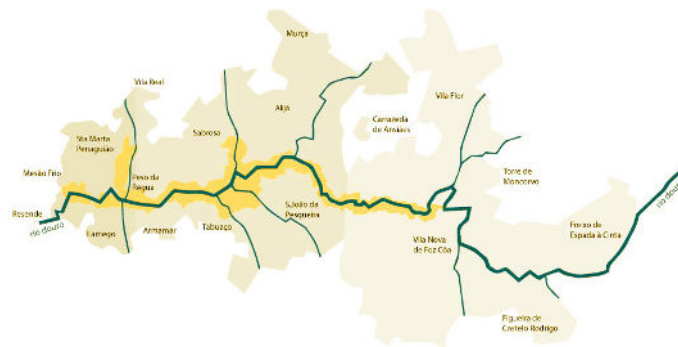




DR Porto

Tawny Muito Muito Velho Barrel 150

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 sades/cenros 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 várias décadas em barricas velhas de madeira. Vinho do Porto muito velho e raro, resultante de uma lotação cuidadosa de vários vinhos envelhecidos durante décadas, perfazendo uma idade média final igual a 100 anos.

NOTAS DE PROVA Este vinho do Porto único e sublime apresenta uma cor castanha esverdeada e opaca. O aroma é intenso e apresenta notas de torrefação, mel, tabaco, noz, caramelo, pimenta preta e vinagrinho. Na boca é um vinho cheio, melado e fresco, muito complexo e um fim de boca muito longo. Pode ser servido simples ou a acompanhar um bom charuto. Também acompanha doces de laranja ou de caramelo, assim como frutos secos ou chocolate preto.

Colheita Lote (envelhecimento médio + de 150 anos)

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

Enólogo Luís Rodrigues

Teor Alcoólico 20%

Acidez Total 11.36 g/dm³

Açúcares Totais 333 g/dm³

Temperatura de Serviço 14/18°C

