



Quinta dos Poços PORTO VINTAGE 2017

| | |
|---------------------------|--|
| Tipo de Vinho | Vinho do Porto |
| Ano | 2017 |
| Castas | Touriga Nacional (80%); Sousão (10%); Tinto Cão (10%) |
| Região | Douro |
| Produção | 1995 garrafas de 75 cl |
| Engarrafamento | Agosto 2019 |
| Clima | Atlântico com influência mediterrânica. |
| Solo | Xistoso |
| Enólogos | Duplo PR |
| Produtor | Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda. |
| Teor Alcoólico | 19,5% Vol. (20°C) |
| Baumé | 4° |
| pH | 3,9 |
| Acidez Total | 3,68 g/dm ³ (ácido tartárico) |
| Acúcares Redutores | 115 g/dm ³ |
| Vinificação | Em lagares de granito com pisa a pé ao longo de 5 dias de fermentação alcoólica, seguida de 48 horas de maceração em cuba de aço inoxidável, após aguardentação em massas. |
| Estágio | 22 meses em cuba de aço inoxidável. |
| Cor | Cor violeta profunda. |
| Aroma | Nariz profundo e forte, com intensos aromas a frutos negros maduros. |
| Sabor | Na boca é firme e concentrado, com taninos maduros mas macios. Com final de boca longo e persistente, apresenta-se equilibrado com uma excelente acidez que lhe confere uma enorme frescura. |
| Final de Boca | Longo e persistente. |

