

FICHA TÉCNICA

BLACKETT

PORTO

VINTAGE

2013

Denominação Porto **Região | Sub-Região** Douro | Cima Corgo

Castas Field Blend, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Sousão, Tinto Cão **Ano** 2013

Vindima Outubro, Manual **Vinificação** Desengace total, Não Filtrado

Tipo Ruby **Estágio** Envelhecido em tonel, engarrafado em Junho 2015

Vindima

2013 é o nosso primeiro Vintage, e não podia ter sido mais desafiante. Um ano muito pluvioso, com maturações muito lentas que levaram num início de Vindima tardio. O resultado é um Vintage de uma grande complexidade, ainda que muito fresco e equilibrado.

Serviço e Conservação

Pode ser bebido Jovem ou deixado a envelhecer por várias décadas.
Vinho não filtrado, sujeito a criar depósito. Deve ser filtrado e decantado antes de servir.

Temperatura: servir entre 12 e 16°C

Manter a garrafa em posição horizontal ao abrigo da luz solar.

Alcool | 20%

PH | 3,71

Acidez Total | 3,54

Açúcar | 116g/lit

