



S.LEONARDO

SÃO LEONARDO PORTO VINTAGE 2009



CLASSIFICAÇÃO Vinho do Porto

TIPO Tinto Vintage

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz,
Tinta Barroca

REGIÃO Douro

TIPO DE SOLO Xisto

VINDIMA Uvas vindimadas à mão, para caixas de 15Kg, no seu ponto ideal de maturação, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas.

VINIFICAÇÃO/ESTÁGIO As uvas são pisadas a pé em lagares na adega onde arranca a fermentação alcoólica. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente sendo depois os vinhos envasilhados para o envelhecimento desejado de acordo com o perfil de cada um.

ÁLCOOL 20% vol.

ACIDEZ TOTAL 4,59 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL 104,03 g/l

NOTAS DE PROVA Cor Retinta com tonalidades violetas.
Aromas complexos de frutos vermelhos e aromas balsâmicos.
Em boca é volumoso e potente com um final fresco com um grande personalidade.