



S.LEONARDO

SÃO LEONARDO PORTO VINTAGE 2016



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 4,34 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL 119 g/l

NOTAS DE PROVA Cor vermelha escura, quase opaca.
Aroma muito intenso e complexo com notas balsâmicas, fruta preta e toque de chocolate.
Em boca é denso, volumoso e encorpado, com uma acidez bem presente. Tem um final persistente fresco e guloso.