

## QUINTA DE VALLE LONGO VINTAGE

Tradicional, impressionante e duradouro.



<b>REGIÃO</b>	DOURO
<b>CASTAS/VARIEDADES</b>	Touriga Franca (45%), Touriga Nacional (45%), Tinta Roriz (10%)
<b>VITICULTURA</b>	Provenientes da Qta de Valle Longo, estas vinhas estão plantadas em patamares com diversas exposições e altitudes
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Uvas são colhidas manualmente para pequenas caixas; provenientes de uma só colheita a sua vinificação processa-se de acordo com o método tradicional de Vinho Porto. Após desengace parcial as uvas são esmagadas em lagares de pedra com pisa a pé. A fermentação do mosto decorre sob temperatura controlada sendo interrompida pela adição de aguardente. Este vinho, tal como é produzido, fica com um grande potencial de envelhecimento.
<b>ESTÁGIO</b>	Envelhecimento em grandes balseiros de madeira, pode ser engarrafado entre o 2º e o 3º ano. Desde que guardado em condições ideais, tem potencial de envelhecimento em garrafa para cima de 30 anos.
<b>CONSUMO</b>	Pode ser consumido desde já caso aprecie a potência da fruta, mas com potencial enorme de envelhecimento em garrafa. Acompanha muito bem queijos fortes, tais como, os nosso Queijos da Serra e Azeitão, o Stilton, o Roquefort, o Danish Blue. Também, após a refeição, com doces e chocolates assim como charutos. Vinho não filtrado. Uma vez aberto, de ser consumido no próprio dia, como qualquer grande vinho de guarda. Após a decantação, o vinho vai abrir e atingir o seu auge para, em seguida, perder gradualmente a frescura alterando significativamente as notas de prova. Deve ser consumido entre 14° C a 16° C.
<b>CONSERVAÇÃO</b>	Deve-se manter a garrafa deitada sob temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Com o passar dos anos na garrafa os vinhos criam depósitos naturais pelo que, necessitam de ser cuidadosamente abertos e decantados antes de ser servidos. A garrafa depois de aberta deve ser consumida imediatamente