

MARTHA'S VINTAGE

PORTO SINGLE VAT 2017



UVA: As melhores uvas das castas: Touriga Nacional e Touriga Franca.

ORIGEM: Douro, Portugal **PRODUTOR:** Martha's Wines

ENVELHECIMENTO: Fermentação em inox, seguido de maturação em tonel. Engarrafado no segundo ano de vida, este vinho tem um longo potencial de maturação.

ÁLCOOL: 20% **SERVIIR:** 16 °C - 20 °C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Ao nariz é rico, com notas de frutos vermelhos, especiarias e folhas de tabaco. Taninos delicados com notas de mentol. Apresenta uma cor púrpura densa, intensa e opaca. Excelente estrutura e equilíbrio.

COMENTÁRIOS DO SOMMELIER: O ano de 2017 será recordado como um dos anos mais secos. A colheita foi precoce, as uvas apresentaram-se perfeitamente sãs e maduras, com as películas muito espessas, produziram vinhos densos, muito bem estruturados e profundos, exibindo grandes reservas de aroma, com uma agradável dimensão mineral a qual confere um toque de elegância e sobriedade ao frutado, este muito intenso e poderoso.

HARMONIZAÇÃO: Excelente para acompanhar aperitivos e sobremesas.

