

PORTO VINTAGE

2023

VITICULTURA

2023 no Vale do Roncão foi um ciclo de extremos.

O inverno húmido repôs as reservas de água, satisfazendo as necessidades das plantas para o crescimento saudável, mas o verão tórrido e prolongado testou a resiliência das nossas videiras no xisto.

A maturação foi lenta e exigente, criando concentração natural dos frutos.

As noites de Agosto mais frescas do vale permitiram a ajuda da humidade do orvalho, fornecendo a água necessária para alcançar o equilíbrio final desejado.

Colhemos uvas concentradas, com uma frescura marcante - foi um ano em que a paciência se mostrou tão vital quanto o sol.

ENOLOGIA

A vinificação do Porto Vintage 2023 foi um exercício de paciência e tradição. As melhores uvas foram seleccionadas de várias parcelas.

Para honrar a qualidade excepcional das castas tradicionais presentes nas nossas vinhas, o vinho foi produzido em lagares de pedra, onde a alma do Douro se revela.

A pisa a pé foi fundamental para garantir uma extração delicada mas profunda, permitindo que o mosto ganhasse a estrutura necessária para a guarda prolongada.

Este ano, a inclusão estratégica do Sousão revelou-se magistral, aportando uma cor retinta e uma acidez vibrante que elevou a frescura do conjunto.

No momento da fortificação, utilizamos uma aguardente de qualidade excepcional, cujo perfil aromático elegante permitiu que a pureza da fruta brilhasse sem reservas.

O resultado é um vinho de carácter imponente, que combina a força do xisto com uma elegância rara.

NOTAS DE PROVA

Um Porto Vintage 2023 opaco e de cor retinta, com uma estatura intemporal.

Capta a energia bruta da vindima através da fruta preta plenamente madura, integrada com uma aguardente excepcional.

Massivo e estrutural, imenso mas elegante, onde taninos vigorosos se fundem com uma energia vibrante, culminando num final de persistência extraordinária.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor : Kimbrel Wine Company

Região: Douro, Cima Corgo, Vale do Roncão

Tipo de Vinho: Porto Vintage 2023

Formato: 0,75 L

Engarrafado em: Novembro 2025

Grau Baumé: 4,5

Valor Energético: 669 KJ/100mL

Álcool (%): 20

Valor Energético (Energia): 160 kcal/100mL

Hidratos de carbono: 12 g/100mL

Açúcares residuais: 123 g/L

pH: 4,08

Acidez Volátil: 0,35 g/L (ácido acético)

Massa Volúmica: 1,0300 g/cm³

