

Quinta de S. José Vintage Port 2017

Castas:	65% Vinhas Velhas 30% Touriga Nacional 5% Sousão
Região:	As uvas que deram origem a este vinho provêm das melhores parcelas de vinha da Quinta de S. José, situada no Cima Corgo, muito próximo do Rio Douro, com uma altitude que vai desde os 150 aos 300 metros. Exposição norte e com solo muito xistoso.
Vinificação:	Uvas vindimadas à mão, para caixas de 25Kg, no seu ponto ideal de maturação; pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. As uvas são arrefecidas durante a noite para 10°C, desengaçadas somente a 50% antes de serem esmagadas e irem para o lagar. Maceração e fermentação durante 5 dias com pisa a pé constantes (cerca de 6 horas por dia).
Maturação:	O vinho é lotado e armazenado parte em cascos e outra parte em cubas de aço inox até ao engarrafamento.
Apreciação organolética:	Porto exuberante, cheio de carácter, complexidade e identidade. Cor violeta profunda, com aromas frescos e florais muito vivos; no paladar possui taninos muito finos que lhe conferem uma estrutura grandiosa. Equilibrado, muito fino e com um final longo e muito persistente.
Modo de servir:	Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.
Conservação:	Em local seco com temperatura constante e fresca. A garrafa deverá ser guardada na posição horizontal.
Teor Alcoólico:	19,5% Vol. (20°C)
Acidez Total:	5,60 g/dm ³ (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil Corrigida:	0,24 g/dm ³ (Ácido Acético)
Açúcar:	3,4 Baumé (87,0 g/l açúcar residual)
Engarrafamento:	Julho 2019
Produção:	1.100 garrafas de 0,75L
Enólogo:	João Brito e Cunha
Produtor:	João Brito e Cunha, Lda Rua Augusto César, 99 5000-591 Vila Real

