



Coimbra de Mattos, Lda

Nota: é um vinho que pela sua idade (60 anos) merece que se “espere” por ele no copo para que demonstre a sua complexidade quer no aroma quer na boca



FICHA TÉCNICA

Porto Valriz - Colheita de 1958

Marca - Porto Valriz Colheita de 1958

Produtor - Coimbra de Mattos, Lda.

Designação - D.O.C. – PORTO

Enólogo - Jean Hugues Gros

Ano - 1958

Medalha de Prata - III Concurso Mundial de Vinhos “Wine Masters Challenge” 2001- Estoril

Medalha de Ouro - III Concurso Internacional de Vinhos “Cidade do Porto” 2002

Castas

Tinta Amarela, Tinta Roriz e Touriga Franca

Análises

Álcool - 19,4% Vol.

Açúcares - 3,4° Baumé

Acidez volátil - 0,72 g/dm³

Técnica de vinificação

Em lagares com pisa a pé

Estágio de 24 anos em tóneis de madeira de castanho (engarrafado em 1984)

Notas de Prova

Cor - Aloirado dourado

Aromas - Muito complexos, especiarias finas da família das baunilhas, proveniente dos cascos onde envelheceu

Sabor - Tem uma entrada muito macia, notando-se ainda a frescura do vinho (do ano de 1958), muito sedoso na boca com contacto muito subtil, mas espesso. Rico de aromas de envelhecimento complexos na boca, intensos e muito finos a serem bastante persistentes mesmo depois do vinho desaparecer da boca