VINTAGE 2000

El invierno fue excepcionalmente seco, prácticamente sin lluvias de octubre a finales de febrero. Sin embargo, el clima frío y húmedo de abril y las lluvias persistentes en mayo, que registró tres veces el promedio precipitaciones. Esto ralentizó el desarrollo de la vid y la floración se retrasó hasta mayo. La floración se llevó a cabo aún en condiciones muy húmedas y fue muy pobre. Esto preparó el escenario para una de las cosechas más pequeñas en muchos años. Durante el mes de junio un clima seco ideal prevaleció. En Julio y agosto hubo lluvias muy útiles, aunque el verano no tuvo una calidez extrema. Como tal, el desarrollo de la vid hacia finales del mes de agosto fue ligeramente inferior a lo normal. Comenzó septiembre con un período inusualmente cálido, lo que llevó a un rápido avance en la madurez. Cuando la vendimia comenzó, la fruta estaba en excelentes condiciones, con un leve grado de pasificación ideal en las uvas de Oporto.

Vinificación

Las uvas son aplastadas con los piee en comederos. La fermentación dura de cuatro a cinco días, produciendo un excelente vino.

Touriga Nacional 60%

Tinta Roriz 15%

Tinta Barroca 10%

Otras variedades procedentes de viejos viñedos

Añada:	2000
Graduación:	20 º
Presentación:	75 cl.
PH:	3.88
Acidez:	4,12 g/l
Azucar residual:	89,2 g/l
Temperatura de servicio:	17-18°C
Modo de servicio:	Abrir dos horas antes de servir y decantar.
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Ruby Port

PUNTUACIONES

Robert Parker: 92 puntos

VINTAGE 2000

MARIDAJE

Servido después de la cena, combina bien con quesos tipo, Stilton, Gorgonzola y otros quesos de grasos.
Un acompañamiento ideal para un buen puro.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, más sutil en el centro. El aroma es muy intenso, con fruta madura, mora, grosella negra y ciruela, combinados con toques de pimienta negra. En boca tiene una buena estructura, taninos bien integrados, y los aromas de frutas maduras y notas de chocolate negro son bastante perceptibles, lo que supone un largo, equilibrado y muy sabroso final.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es