

ANDRESEN COLHEITA 1991

VINHO DO PORTO



PRODUTOR: J.H. ANDRESEN

ENOLOGIA: ÁLVARO VAN ZELLER

Andresen merece sua atenção como um Vinho do Porto Premium. Com uma impressionante imagem de luxo e requinte, Andresen está definido para se tornar o Vinho Porto de escolha para os conhecedores. Se é um grande conhecedor de Colheitas e Tawnies premiados, então Andresen é a chave para seu futuro. Nós exportamos para os principais mercados de Vinho do Porto de todo o mundo, estabelecendo novos padrões para o produto e apresentação. A nossa nova imagem causou agitação nos círculos do Vinho do Porto, mais surpresas virão num futuro não muito. Convido-o a experimentar, por si mesmo, Andresen Porto. Só então saberá o verdadeiro significado de "discernimento".

Carlos Flores dos Santos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Origem:	Cima Corgo e Douro Superior
Castas:	Touriga Franca, Tinta Roriz, Bastardo, Tinta Amarela, Donzelinho Tinto, Mourisco Tinto, Tinta Barroca
Vinificação:	Lagares de granito. Uvas não desengaçadas 1 dia de maceração pré-fermentativa, 2 dias de fermentação com a beneficição a ocorrer aos 8 °Baumé
Estágio:	Primeiros 3 anos em tonéis de carvalho e seguintes em pipas de 600 litros

NOTAS DE PROVA

Cor:	Aloirado com nuances atijoladas, muito concentrado
Aroma:	Bom perfil aromático, sobressaem os frutos secos com notas de café e frutos cristalizados num conjunto de grande elegância
Paladar:	Muito equilibrado, mostrando uma boa evolução aliada a uma frescura e persistência aromática denotando ainda estar no início da evolução para um grande Colheita
Final de prova:	Longo e Harmonioso.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir entre 12 e 18° C.
Gastronomia:	Fresco, com foie-gras e sobremesas doces – bolo-rei, tortas de frutos secos, figos secos, chocolates de nozes ou amêndoas, creme queimado, pão-de-ló – e com alguns queijos azuis de ovelha ou, simplesmente, como digestivo à temperatura ambiente, sozinho ou a acompanhar charutos
Potencial de envelhecimento:	Depois de aberto pode ser consumido durante 1-2 meses sem perder as suas qualidades.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	19,7% vol.
PH
Açúcar Residual:	149,5
Acidez Total:	5,29

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa	EAN code 5602765003088
Caixa de 6 garrafas	ITF code 35602765003089

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Andresen (Ruby, White) Vinho do Porto
Andresen Special Reserve (Tawny, Ruby e White) Vinho do Porto
Andresen 10 YO White Vinho do Porto
Andresen 20 YO White Vinho do Porto
Andresen 40 YO White Vinho do Porto
Andresen Century 10 YO Vinho do Porto
Andresen Royal Choice 20 YO Vinho do Porto
Andresen Very Old 40 YO Vinho do Porto
Andresen LBV Port Vinho do Porto
Andresen Vintage Port Vinho do Porto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL