



“A minha família está desde sempre ligada à viticultura e produção de vinho no Douro Superior. Desde pequenos, fomos habituados pelos nossos avós a provar vinhos do Porto muito antigos, guardados nas nossas adegas e afinados pelo tempo, reservados para os momentos em família.

O vinho mais velho que entra neste lote tem para mim um significado enorme e foi o que mais me marcou no mundo do vinho quando tinha oito anos, após a morte do meu Avô materno, a minha Mãe e os irmãos fizeram partilhas, como é tradição no Douro, também os vinhos se partilhavam pipa a pipa, eram então engarrafados pipa a pipa e as garrafas divididas irramente, a mim couberam-me cerca de 120 garrafas que à data do engarrafamento do vinho em 1972, este tinha já cerca de 70 anos de envelhecimento em cave, ou seja hoje cerca de 120 anos, 10% deste lote é feito com este vinho muito velho de Família, o resto do lote foram pequenos lotes por mim acompanhados e elaborados a lavradores tradicionais, tendo o lote uma idade média bem superior aos 50 anos.

De cor âmbar dourada com veios alaranjados, tem um aroma intenso de grande complexidade, com notas de frutos secos e especiarias, amêndoas tostadas, canela, noz-moscada, uva passa e ligeira pimenta onde predominam subtis notas de flor de laranjeira.

Na boca é rico e cremoso, com uma acidez bem presente que equilibra a doçura natural, com um final muito persistente onde podem saborear todas as notas aromáticas, criando uma experiência verdadeiramente única e de aroma e sabor que ficam na memória muitos dias.”

Rui Roboredo Madeira

RUI ROBOREDO MADEIRA VINHO DO PORTO - 50 ANOS

UVAS

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, plantadas em “field blend”.

ORIGEM

Vinho do Porto com origem em lotes de vinhos muito velhos com uma idade média bem superior a 50 anos, envelhecidos ao longo do tempo em antigas pipas e toneis de carvalho. Proveniente de vinhas tradicionais do Douro Superior com grande variedade de castas em “field blend”, cujo processo de envelhecimento acrescenta concentração e aromas de grande complexidade.

NOTAS TÉCNICAS

DENOMINAÇÃO
VINHO DO PORTO
50 ANOS

ÁLCOOL
19,5%

pH 3,68

ACIDEZ TOTAL
6,94 g/dm³

GRAU BAUMÉ 6,3

AÇÚCARES TOTAIS
148 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52445 8

