

**MENOS DOCE & MAIS SECO,**  
*atrevido na forma de vestir.*

Esta é uma homenagem a José Ferreira (Zeca do Pôpa), pai de Stéphane e Vanessa (conhecidos como netos do Pôpa):

*"O nosso pai foi o homem que realizou o sonho; que estimulou a criação de um legado, que passou do filho (do Pôpa) para os netos (do Pôpa) e que, com certeza, passará aos nossos filhos (bisnetos do Pôpa), "dizem os dois irmãos. Após 10 anos, e depois de definir o perfil dos vinhos Pôpa, é hora de avançar com o lançamento deste Porto da Quinta do Pôpa. "E para ser, que seja um Vintage. "*

## NOTAS DO ENÓLOGO

*Um Vintage equilibrado e fresco com excelente estrutura, fruta intensa, expressiva e muito pura. O ano oferece taninos que estão entre os mais refinados de sempre.*

**i**

Nº de Garrafas 750 ml  
2.750 Unid.

**CONSCIOUS &  
VEGAN-FRIENDLY  
WINE**



## DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Quinta do Pôpa  
Castas | Vinhas Velhas.  
Exposição solar | Norte.  
Geologia do solo | Xistoso.  
Idade das vinhas | > 50 anos.

## VINDIMA DE 2017

O ano vitícola de 2016-2017 caracterizou-se por ser um ano de elevada atipicidade em termos climáticos, tendo sido um ano extremamente quente e seco. A vindima de 2017 foi das mais precoces de que temos memória, antecipando-se 3 semanas do período habitual. No entanto, esta colheita oportuna originou mostos de grande qualidade, com bons níveis de açúcares e compostos fenólicos. Um ano atípico que certamente cairá na memória pela elevada qualidade dos seus vinhos.

## VINIFICAÇÃO

Vindima para caixas de 20 kg, Recepção com desengace e sem esmagamento. O esmagamento foi efectuado em lagar pela técnica de pisa a pé com 50% de engajo. Aguardentação em lagar.

## ENGARRAFAMENTO

Data |  
Garrafa |  
Rolha |

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 19.10% | Acidez Total - 4.47gr/L | Acidez Volátil - 0.29gr/L | pH - 3.75 | Açúcares Totais - 79gr/L  
Valor calórico 146 Kcal/100ml