

ESTABLISHED 1727

# MARTHA'S

WINES & SPIRITS

## Martha's SINGLE VAT Vintage Port 2017

Produção | Production: 18.666 garrafas | bottles

O ano de 2017 será recordado pelas condições muito secas, projectando este ano para um dos mais secos de todos os tempos. A colheita foi extraordinariamente precoce, as uvas apresentaram-se, de uma forma geral, excepcionalmente sãs e perfeitamente maduras, com as películas muito espessas, produziram vinhos densos, muito bem estruturados e profundos, exibindo grandes reservas de aroma, com uma agradável dimensão mineral a qual confere um toque de elegância e sobriedade ao frutado, este muito intenso e poderoso.

2017 will be remembered for the very dry conditions, projecting this year as one of the driest ever. The harvest was extraordinarily precocious, the grapes were exceptionally healthy and perfectly ripe, with very thick skins, producing dense, well-structured and deep wines, exhibiting large aroma reserves with a pleasant mineral dimension which gives a touch of elegance and sobriety to the fruity, this very intense and powerful.

### Castas | Grape Varieties



Seleção das nossas melhores parcelas de maioritariamente Touriga Nacional e Touriga Franca. A selection of our best grapes mainly from Touriga Nacional, Touriga Franca.

### Envelhecimento | Ageing



Fermentação em inox, seguido de maturação em tonel. Engarrafado no segundo ano de vida, este vinho tem um longo potencial de maturação. Fermentation in stainless steel followed by ageing in single wooden vat. Bottled by law after 2 years, this wine has an outstanding ageing potential.

### Álcool | Alcohol



20% abv

### Notas de Prova | Tasting Notes



Apresenta uma cor púrpura densa, intensa e opaca. O nariz é opolento, com notas de frutos vermelhos, especiarias e folhas de tabaco. Taninos delicados com notas de mentol. Excelente estrutura e equilíbrio. It shows a dark purple color, intense and opaque. The nose is opulent, with notes of dark fruits, spices and tobacco leaves. It has fine tannins with menthol notes. Great structure and balance.

### Prémios | Awards



97 points IWSC - gold medal

### Análise | Analysis



Total Acidity: 5,1 gr/L  
pH: 3,7  
Baumé: 4  
Residual Sugar: 9 gr/L

