



Porto Tawny

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca.

Vinificação:

Desengace e esmagamento seguido de inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação alcoólica, adição de aguardente vínica (77% álcool V/V) gelada (10°C)

Estágio:

Estágio de 2,5 a 3 anos em cubas e cascos de carvalho de 630 litros

Nota de Prova e gastronomia:

De cor vermelha com alguns reflexos alourados. No aroma é marcado pela fruta madura, figos, frutos secos e algumas notas caramelizadas e de especiarias. De sabor rico, aveludado e encorpado, é muito elegante e com um bom equilíbrio entre a estrutura e a doçura. Se servido ligeiramente fresco é um aperitivo muito agradável, especialmente acompanhando frutos secos. É também excelente como vinho de sobremesa

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 19,50%

Ph. 3,6

Acidez Total: 3,70 g/l

Acidez Volátil:

Açúcar: 100 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Miguel Ferreira