



Porto Tawny de elevada qualidade, obtido pela lotação de vinhos selecionados de diferentes colheitas, envelhecidos em casco, e cuja média de idades é de 20 Anos

Sugestão de consumo: Excelente digestivo, acompanha bem queijos variados, doces, chocolates e nozes. Servir a 18°C/64° ou ligeiramente frio. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
20 Years Old Tawny

ORIGEM:
Portugal – Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Tabuaço, Ervedosa do Douro (Cima Corgo), Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

IDADE DAS VINHAS:
40-60 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMA:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:
Criteriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em casco, cuja idade média é 20 anos

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

ANÁLISES

ÁLCOOL:
19,50 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:
133,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
4,78 g/L em Tartaric Acid

PH:
3,31

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS2)

DIMENSÕES (L x C x A):
(cm) 30,40 x 21,70 x 20,80

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 1,53 / 4,74

VOLUME:
(cm) 1,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
7 / 11

EAN:
5601085003242

CÓDIGO PAUTAL:
2204218990

IIF:
15601085003249

NOTAS DE PROVA

COR:
Castanho alourado

AROMA:
Intenso e delicado, frutos secos e baunilha

PALADAR:
Requintado, harmonioso, longo e persistente

PRÉMIOS

90 pontos Wine Enthusiast
93 pontos Wine Spectator
94 pontos For The Love of Port

ENGARRAFAMENTO:
No momento de ser expedido para o cliente