



Obtido a partir da cuidada lotação de vinhos do Porto envelhecidos em casco seleccionados entre os melhores de diversas colheitas. Aprovado pelo IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) para o uso da denominação Special Reserve

Sugestão de consumo: Servir a 17°C/63°F ou ligeiramente fresco. Excelente vinho de sobremesa, acompanha na perfeição queijos, pastelaria variada, doces, amêndoas e nozes

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
Aloirado doce - Reserva 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:
20-40 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMA:
Uvas seleccionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação controlada com maceração, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:
Em casco de carvalho

ENGARRAFAMENTO:
No momento de ser expedido para o cliente

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

ANÁLISES

ÁLCOOL:
19,60 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:
115,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
3,50 g/L em Tartaric Acid

PH:
3,51

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS2)

DIMENÇÕES (L x C x A):
(cm) 28,70 x 14,70 x 30,40

PESO (BRUTO/NET):
(Kg) 7,90 / 4,60

VOLUME:
(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 16

EAN:
5601085010080

CÓDIGO PAUTAL:
2204218990

ITF:
35601085080107

NOTAS DE PROVA

COR:
Aloirado com tons acastanhados

AROMA:
Com nuances de frutos secos, fumo e baunilha

PALADAR:
Macio, com um final longo e persistente

PRÉMIOS

89 pontos Wine Enthusiast
88 pontos Wine Spectator
87 pontos For The Love of Port