



Obtido a partir da cuidada lotação de vinhos do Porto envelhecidos em casco selecionados 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 selecionadas 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)

**DIMENSÕES (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