



PORTO

◇◇◇
TAWNY

Processo de Vinificação

Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C), quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

Notas de Prova

Vinho tinto alourado doce com aromas a compota de frutos vermelhos bem enquadrados com uma madeira com toques de baunilha.

Vinification Process

Fermented wine with partial destemming at controlled temperature (24-28°C), when the grape reaches the desired sweetness value, fermentation is interrupted by adding brandy (77%), subsequently aged in oak until bottling.

Tasting Notes

Golden-colored sweet wine with aromas of red berries compote, well balanced with wood and vanilla aromas.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 19,5% vol.

Acidez Total 3,47 g/dm³

Açúcar Residual 100,2 g/dm³

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 19,5 % vol.

Total Acidity 3,47g/dm³

Residual Sugar Content 100,2 g/dm³

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

12/14°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Temperature

12/14°C

Aging potential

Drink / Keep

