



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

FINE TAWNY

SEDOSO . AVELUDADO . FRUTADO



VINIFICAÇÃO

Colhidas à mão no seu ponto óptimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração, complementado por remontagens durante a fermentação. Esta decorre em cubas de inox, a uma temperatura controlada entre os 28-30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado.

O VINHO

Obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis, conduzida através do envelhecimento em cascos de carvalho durante um mínimo de 3 anos, garantindo assim um vinho final rico, aromático e com uma doçura equilibrada.

NOTAS DE PROVA

Vívida cor castanha-aloirada. Nariz de fruta melada, com aromas de frutos secos e notas marcantes de madeira. Na boca é sedoso e aveludado, mostrando-se redondo e com uma intensa presença de fruta. Um vinho de grande equilíbrio e excelente carácter.

RECOMENDAÇÕES

Combina na perfeição com uma grande variedade de sobremesas onde predominam o caramelo, café, damascos e frutos secos. Experimente-o com nozes caramelizadas, tiramisú, tarte de avelãs merengada, queijos tipo brie e doces à base de ovos.

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição vertical. Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade.

Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 4 a 6 meses. Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.

VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

SOLO

Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Franca

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 19,5 %vol

pH 3,69

Acidez Total 3,42 g/dm³

Açúcares Redutores 103,00 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves

