

PORTO TAWNY

"...est un Porto mûr et fruité au caractère complexe et délicat."

LE VIN

Elevé en barriques, il a une couleur rouge orangée avec des nuances d'évolution.

VINIFICATION

Le vin Tawny est un assemblage de 3 à 5 ans d'âge, obtenu par assemblage de vins élevés en fûts de porto.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge mordoré, avec un ménisque de couleur topaze.

En ce qui concerne l'arôme, la première impression est de légèreté, évoluant vers une grande douceur résultant de son séjour en fûts de bois.

La sensation en bouche est légère et de grande douceur, fruit de son vieillissement. Cet est un Porto mûr et fruité au caractère complexe et délicat.

Finale en bouche reposant sur un équilibre parfait, qui lui confère une savoureuse délicatesse.

GASTRONOMIE

Délicieux en apéritif, avec du melon, des tomates farcies au fromage frais et au saumon fumé ou avec des desserts pas trop sucrés ou des fromages.



CÉPAGES



Tinta Roriz Tinto Cão

CONSERVATION



Conserver la bouteille debout dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

TEMPERATURE CONSERVATION

 $16^{\rm a}{\rm C}-18^{\rm a}{\rm C}\mid 60,8^{\rm a}{\rm F}-64,4^{\rm a}{\rm F}$

Contient sulfites Alcool 19,5% vol. Acidité Totale 3,75 g/dm3 pH 3,6 Degré Baumé 3,5 Sucré résiduel 101,9 g/l



REGIÓN DÉMARQUÉE DU DOURO