

VINHO DO PORTO

TAWNY 40 ANOS



CLASSIFICAÇÃO: O Tawny 40 Anos resulta do blend de vinhos com uma média de 40 anos. Estes vinhos envelheceram em velhos cascos de carvalho e foram adquirindo, ao longo dos anos, aromas e notas a frutos secos, nomeadamente nozes, e a especiarias. A cor revela-se também mais intensa e complexa, e o sabor concentrado e profundo.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas em lagares de aço inoxidável. A temperatura de fermentação oscilou entre os 25 e 28 graus centígrados.

ESTÁGIO: Cascos de carvalho com cerca de 640 litros. Os tawnies velhos ou com indicação de idade passam a maior parte da vida em pequenos cascos de carvalho.

NOTAS DE PROVA: Este vinho apresenta uma cor âmbar luminosa. No nariz revela um bouquet extremamente rico, complexo e abundante a nozes, evocando também aromas a hortelã e amêndoas. Encorpado, doce e rico no palato, com um sabor atractivo a nozes, apresenta, apesar da idade, um final bastante longo.

CASTAS: TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	
Álcool (% Vol.): 21,5 Acidez Total: 6,5 g/l AT Açúcar Total: 146 g/dm ³ pH: 3,47	Caixa Individual de Madeira Caixa de Cartão/Madeira 6 x 750 ml / Peso – 12,6 Kg	info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt