

# VINHO DO PORTO

## TAWNY 20 ANOS



**Classificação:** Este Porto Tawny de 20 anos é uma expressão pura e fina do terroir único da grande e histórica vinha da Quinta da Romaneira.

Meticulosamente vinificado nos tradicionais lagares da Quinta, este Porto distinto envelheceu durante duas décadas em pequenas barricas de carvalho e incorpora todas as características de um clássico Tawny premium.

O longo envelhecimento em barrica revelou notas finas e delicadas de frutos secos e frutos secos, com grande profundidade e complexidade, mas ao mesmo tempo mantendo intensa fruta pura e fresca vibrante.

Gastronomicamente extraordinariamente versátil, presta-se a combinações imaginativas de vários tipos, mas também é perfeitamente adequado para iniciar ou terminar qualquer refeição como aperitivo ou digestivo sofisticado. Um Blend Clássico do Douro.

**VINIFICAÇÃO:** As uvas foram pisadas a pé em lagares para extração do mosto, seguida de maceração durante a fermentação para obter uma óptima extração de cor, taninos e aromas.

**ESTÁGIO:** Envelhecido em barricas velhas de carvalho, com capacidade para 640 litros. Os Tawnies passam toda a vida em barricas, até ao momento do lote final.

**NOTAS DE PROVA:** Apresenta uma clássica cor Tawny envelhecida com reflexos dourados. Apresenta um bouquet elegante que lembra frutos secos e amêndoas, e que lhe conferem um carácter distintivo. Aveludado e concentrado, oferece um atraente final persistente, elegante e robusto.

**CASTAS:** Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 19,8 %  
Acidez Total: 5,70 g/dm<sup>3</sup>  
pH: 3,54  
Açúcar Residual: 121 g/dm<sup>3</sup>  
Calorias: 162 Kcal/100 ml

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa individual de madeira  
Cartão/Caixa de Madeira  
6 x 750 ml | Peso – 12,6 Kg

info@quintadaromaneira.pt  
www.quintadaromaneira.pt