

Porto Fine Tawny



Questo porto Tawny è realizzato con diverse miscele invecchiate tra i 5 e gli 8 anni in botti di rovere. Finisce per conciliare l'età con una dolcezza fresca, mostrando grande eleganza.

Vinificazione: le uve per questo vino provengono dalle nostre Quintas, situate nel cuore della regione delimitata del Douro. Vinificato in "lagares", l'affinamento viene effettuato in vecchie botti di rovere, per un periodo da 5 a 8 anni. Dopo l'invecchiamento, i diversi lotti vengono riuniti per ottenere una miscela finale più ricca e complessa.

Note di degustazione: questo Porto ha un colore rosso mattone, con aromi delicati di noci e un pizzico di nocciole.

Produttore: Vieira de Sousa Lda

Regione: Douro

Tipo di terreno: Scisto

Età vigne: Oltre 30 anni

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz e Tinto Cao

Metodo di raccolta: Manuale

Vendemmia: Settembre/ottobre

Fermentazione: Nei "Lagares", dopo pressatura a piedi

Affinamento: Tonneaux

Zucchero residuo: 98 g/lit

Alcol: 20 % vol.

Baume: 3,3

pH: 3.7

Acidità totale: 4,40 g/lit in acido tartarico

