

Porto Tawny 20 anni



Vieira de Sousa 20 anni è un Tawny Port dotato di estrema eleganza e complessità. Delicato e fresco sono gli aggettivi che possono descrivere questo fantastico porto.

Vinificazione: Le uve per questo vino provengono dai diversi vigneti di famiglia, tutti situati nel cuore della regione delimitata del Douro. Vinificato in frantoi e affinato in barrique per 20 anni provenienti dai magazzini di famiglia. Il “blend” di questo vino è fatto con diverse partite di vini fulvi.

Note di degustazione: Vieira de Sousa 20 Year Old Tawny ha un colore ambrato, dorato, dovuto al lungo invecchiamento in botti. Al naso è abbastanza delicato con note di frutta secca. Una dolcezza molto morbida ed elegante, molto equilibrata e con un lungo retrogusto.

Conservare o servire? Imbottigliato dopo un lungo periodo di affinamento in legno, questo Porto è pronto da bere e non beneficia dell'affinamento in bottiglia. La bottiglia deve essere conservata in posizione verticale, evitando la luce diretta e l'umidità eccessiva, idealmente a una temperatura costante (intorno ai 16°C-18°C). Una volta aperto mantiene buone note gustative per circa 2 mesi. Non ha bisogno di essere decantato.

Produttore: Vieira de Sousa Lda

Regione: Douro

Tipo di terreno: Scisto

Età vigne: Oltre 60 anni

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz e altre

Metodo di raccolta: Manuale

Vendemmia: Settembre

Fermentazione: Nei “Lagares”, dopo pressatura a piedi

Affinamento: Barrique

Zucchero residuo: 120 g/lit

Alcol: 20 % vol.

Baume: 4,2

pH: 3.59

Acidità totale: 4,70 g/lit in acido tartarico

