

Porto Tawny 30 anni



Vinificazione: Vieira de Sousa 30 anni è un Porto eccezionale realizzato con diversi lotti con un'età media minima di 30 anni di invecchiamento in botti di legno. L'invecchiamento prolungato conferisce questo colore bruno e la complessità degli aromi. L'invecchiamento e l'ossidazione prolungati del vino di Porto consentono l'invecchiamento e la stabilizzazione naturali, ottenendo un vino di qualità fantastica.

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz

Note di degustazione: Tostato, colore dorato con un centro marrone. Al naso un vino d'altri tempi, ma molto vivace e delicato. Una favolosa concentrazione di caffè e liquore che arriva al palato con un lungo finale. Un bel croccante per concludere questa esperienza.

Conservazione e servizio: Conservare orizzontalmente a $\pm 15^{\circ} C$, temperatura costante. Meglio servito a 15 - 18°C. Una volta aperto mantiene buone note gustative per circa 3 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, Tinto Cao, Tinta Roriz

Metodo di raccolta: Manuale

Vendemmia: Settembre

Fermentazione: Nei "Lagares", dopo pressatura a piedi

Affinamento: Barrique

Zucchero residuo: 115 g/l

Alcol: 20 % vol. **Baume:** 4,2 **pH:** 3.59 **Acidità totale:** 4,70 g/l in acido tartarico

