

<http://www.myportocruz.com/pt/porto-cruz/a-gama/tawny.html>



PORTO CRUZ

TAWNY

Vinho produzido a partir de uvas tintas fermentadas com pequenas macerações, envelhecido em grandes balseiros de madeira de carvalho para se obterem vinhos com aromas de fruta e de evolução oxidativa, equilibrados na boca e com alguma complexidade.

Alcool: 19% vol.

Açúcar: 100 g/l

Valor calórico: 148 Kcal/100 ml

Características:

Cor: Tinto-alourado (tawny) com tons avermelhados

- **Aroma:** Frescos e generosos de fruta vermelha em compota (morangos, framboesas)
- **Sabor:** Equilíbrio da doçura e da acidez com final fresco e muito agradável
- **Consumir:** Antes da refeição com amêndoas torradas, caju e pistachos (10-12° C)
- **Guardar:** As garrafas devem ficar de pé, em lugar fresco e abrigadas da luz

Após o jantar em 04/10/2013.