



20 Years Old Tawny

VINHO DO PORTO

Porto Tawny de elevada qualidade, obtido pela lotação de vinhos selecionados de diferentes colheitas, envelhecidos em casco, e cuja média de idades é de 20 Anos.



WWW.POCAS.PT

SUGESTÕES DE CONSUMO

Excelente digestivo, acompanha bem queijos variados, doces, chocolates e nozes. Servir à temperatura ambiente (18°C) ou ligeiramente frio. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades.

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	Aloirado doce - Tawny 20 Anos
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Tabuaço; Ervedosa do Douro (Cima Corgo); Numão (Douro Superior)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
IDADE DAS VINHAS	40-60 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Manual, com transporte em caixas de 30 kg
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica.
ENVELHECIMENTO	Creriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em casco, cuja idade média é 20 anos.
ENGARRAFAMENTO	No momento de ser expedido para o Cliente
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

COR	Castanho aloirado a âmbar.
AROMA	Intenso e delicado, frutos secos e baunilha.
PALADAR	Requintado, harmonioso, longo e persistente.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	20,13 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	131,00 g/L
ACIDEZ TOTAL	4,54 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,29

Safra. Cantu Day Curitiba, 25/05/2017.