

<https://www.casadabebida.com.br/vinho/vinho-do-porto-ferreira-tawny/>



(<https://www.casadabebida.com.br/>)
 (https://www.casadabebida.com.br/) / Vinho (https://www.casadabebida.com.br/vinho/)

Vinho do Porto Ferreira Tawny



(https://www.casadabebida.com.br/img/products/vinho-do-porto-ferreira-tawny_1_1200.jpg)



Outros produtos: [Ferreira \(https://www.casadabebida.com.br/ferreira/\)](https://www.casadabebida.com.br/ferreira/)

Código do produto: 421

Avaliação 5,0 | 2 Comentários

De: R\$ 149,90

Por: **R\$ 99,90**

ou **6x de R\$ 16,65** sem juros ▼

ou **R\$ 94,91** no Boleto Bancário à vista (5% desconto)

Vinho do Porto Ferreira Tawny na Casa da Bebida [R\$ 94,91 à vista ou em 6x de R\$ 16,65 sem juros]

Safrá. Vinhos do Porto & Douro em 09/04/2018. Hotel Pestana.

Descrição do produto

Vinho do Porto Ferreira Tawny.

As uvas colhidas à mão foram vinificadas segundo o método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave, com desengace parcial, segue-se a fermentação alcoólica com maceração, que permite obter a maior extração possível dos constituintes das películas. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica no momento considerado ideal pelo enólogo, tendo em vista as castas, grau de maturação e doçura pretendida. Após a vinificação, o vinho fica no Douro onde o frio do inverno ajuda ao depósito das borras. Na Primavera seguinte, é transportado para as tradicionais caves Ferreira em Vila Nova de Gaia e colocado em pipas de carvalho onde envelhecerá ao longo de vários anos. Durante este período, os vinhos são cuidados pela equipe de enologia que acompanha o seu envelhecimento e atua com lotes, refrescos e correções sempre que a prova o determinar.

O lote final é obtido após seleção de vinhos com características próprias e idades compreendidas entre os 2 e os 5 anos, que permitem manter a identidade única do Porto Ferreira Tawny e uma idade média de 4 anos.

Características Organolépticas:

Bela cor vermelha com nuances acastanhadas. Delicado aroma de especiarias e frutos secos adquiridos durante o envelhecimento em madeira de carvalho. Na boca é um vinho elegante, que apresenta um bom equilíbrio entre os taninos maduros e a doçura, o que lhe dá um final persistente e atrativo.

Características:

Produtor: Ferreira
Origem: Portugal
Tipo de Vinho: Porto Tawny
Acidez: 3,83 g/l
pH: 3,47
Açúcar Residual: 100,2 g/l
Teor Alcoólico: 19,5 % VOL.
Volume: 750ml.

Castas / Composição:

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Roriz e Tinta Amarela.

Enogastronomia:

Acompanha muito bem uma grande variedade de sobremesas com caramelo ou café; torta de maçã ou um tradicional crême brûlée.

Também combina com queijos fortes e azuis, como o Roquefort, e frutos secos. Deve ser servido fresco.

Delicioso com chocolate Lindt Classic Dark Hazelnut.

Conservação:

Este vinho do Porto deve ser guardado em pé. Evite exposição ao sol e variações bruscas de temperatura.

Safra. Vinhos do Porto & Douro em 09/04/2018. Hotel Pestana.