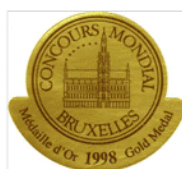




POUSADA TAWNY

VINHO DO PORTO

Generoso produzido na Região do Douro e envelhecido em vasilhas de madeira. Mostra amadurecimento na cor, concentração nos aromas e evolução no paladar. Servir como vinho de sobremesa ou ligeiramente fresco como aperitivo.



POUSADA PORTO

WWW.POCAS.PT

SUGESTÕES DE CONSUMO

À sobremesa, temperatura ambiente (18°C) ou ligeiramente fresco, acompanhando queijos, pastelaria variada, frutos secos ou doces. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades.

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	Aloirado Doce
ORIGEM	Portugal – Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Sabrosa; Murça (Cima Corgo)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
IDADE DAS VINHAS	10-20 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Manual, com transporte em caixas de 30 Kg
VINIFICAÇÃO	Fermentação controlada com maceração, interrompida por adição de aguardente vínica.
ENVELHECIMENTO	Em madeira, durante 3 anos, seguido de lotação de Vinhos do Porto de diversas colheitas.
ENGARRAFAMENTO	No momento de ser expedido para o Cliente
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

COR	Tinto Aloirado
AROMA	Combina bem o frutado dos vinhos novos com o abaunilhado característico dos vinhos mais velhos.
PALADAR	Macio, leve e equilibrado

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	19,34 % VOL
AÇÚCAR RESIDUAL	95,20 g/L
ACIDEZ TOTAL	3,68 g/L em Ácido Tartárico
pH	3,53

MANOEL D. POÇAS JUNIOR – VINHOS, S. A. - Rua Visconde das Devesas, 186 – P. O. Box 1556 - 4401-901 Vila Nova de Gaia – Portugal- Phone: (+351) 223 771 070 / Fax: (+351) 223 771 079 - E-mail: export@pocas.pt

Após o almoço em 31 de dezembro de 2011.