



## Special Reserve Tawny

### VINHO DO PORTO

*Obtido a partir da cuidada lotação de vinhos do Porto envelhecidos em casco seleccionados entre os melhores de diversas colheitas. Aprovado pelo IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) para o uso da denominação Special Reserve.*



**WE**

**87 For The Love Of PORT**



[WWW.POÇAS.PT](http://WWW.POÇAS.PT)

### SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir à temperatura ambiente (17°C) ou ligeiramente fresco. Excelente vinho de sobremesa, acompanha na perfeição queijos, pastelaria variada, doces, amêndoas e nozes. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades.

#### FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	Aloirado doce - Reserva Tawny
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	20-40 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	Lotação de Vinhos do Porto seleccionados entre os melhores de cada colheita, envelhecidos em casco de carvalho, cuja média de idades é de 5/7 anos.
ENGARRAFAMENTO	No momento de ser expedido para o Cliente
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

#### NOTAS DE PROVA

COR	Aloirado com tons acastanhados.
AROMA	Com nuances de frutos secos, fumo e baunilha.
PALADAR	Macio, com um final longo e persistente.

#### ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	20,22 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	100,20 g/L
ACIDEZ TOTAL	3,79 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,48