



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 à temperatura de 18°C como vinho de sobremesa ou ligeiramente fresco como aperitivo.



83 For The Love Of **PORT**



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 19,38 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL 103,00 g/L

ACIDEZ TOTAL 3,50 g/L em Ácido Tartárico

pH 3,56