



OFFLEY PORTO TAWNY

TIPO: Licoroso **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Vermelho alourado

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Porto **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Offley Tawny é um Vinho do Porto tinto elegante, um tawny de estilo clássico com maturidade e frescura, criado para os múltiplos apreciadores deste estilo pela Offley, a prestigiada marca que alia contemporaneidade a quase três séculos de experiência.

NOTAS DE PROVA

De atractiva cor vermelho-alourado, própria de um vinho com mais envelhecimento, o Offley Porto Tawny tem um aroma delicado que recorda os frutos vermelhos maduros, realçado por notas de frutos secos que lhe conferem uma complexidade acrescida. Na boca, destaca-se o bom equilíbrio entre os taninos macios e a sua doçura natural, que se conjugam harmoniosamente para um final elegante e fino.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão

VINIFICAÇÃO

O Offley Porto Tawny é produzido segundo o método tradicional do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se a fermentação com maceração das películas para extracção dos melhores constituintes. A adição da aguardente vínica estabelece o equilíbrio entre o corpo e o aroma do vinho, sendo o momento ideal estabelecido pela equipa de Enologia após um rigoroso controlo de temperaturas de fermentação e de densidades, factor que varia segundo a casta, grau de maturação e doçura final pretendida.

MATURAÇÃO

Os vinhos permanecem no Douro até serem transportados para V.N.Gaia na Primavera seguinte, onde entram nas centenárias caves da Offley, para envelhecimento em cascos de madeira de carvalho segundo o sistema tradicional do Vinho do Porto. Ao longo dos anos, os vinhos são cuidadosamente trasfegados, provados e analisados e são feitas as correcções julgadas necessárias pela equipa de Enologia. O lote final é posteriormente elaborado de forma a manter a consistência e o estilo do Offley Porto Tawny, sendo em seguida filtrado e estabilizado pelo frio antes de ser engarrafado.

GUARDAR

A garrafa deve ser mantida de pé, protegida de luz e da humidade, a temperatura constante entre 16°C-18°C.

SERVIR

O Offley Porto Tawny está pronto a consumir e não necessita de ser decantado. Servir entre 12°C-16°C. Uma vez aberta a garrafa, deve ser bebido dentro de 8 semanas.

DESFRUTAR

O Offley Porto Tawny é um vinho muito versátil e atraente, ideal para sobremesas tradicionais, desde o creme queimado às tartes de maçã, amêndoas e natas. Servido frio é um ótimo aperitivo e acompanha bem algumas entradas salgadas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19,5% | Acidez total: 4,2 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 94,5 g/l | pH: 3,51

CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN0832472678049

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v2. 2013-09-04

Email: offley@sograpevinhos.com
Website: www.sograpevinhos.com

PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre