



# TAWNY



## **Castas:**

Vinhas velhas com a mistura de castas tradicionais do Douro recomendadas para vinho do Porto como sejam:

Mourisco Tinto, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz e Touriga Nacional.



## **PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:**

Parte deste porto foi fermentado em lagares de granite com a tradicional maceração e parte produzido em cubas de inox.

As uvas foram colhidas com uma graduação entre 13 e 14° de Alcool provável e a fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vínica de modo a ser a se obtida uma graduação de 19% de álcool e um baumé de 3°.



## **ENVELHECIMENTO**



Nos primeiros nove meses os vinhos permanecem em cubas de inox fora, de modo a sofrerem um processo de decantação natural findo qual são transferidos para cubas de madeira e mais tarde para pipas de 550 litros. São vinhos de lote apresentando uma idade média de 3-4 anos.

**COR:** Tawny.

**AROMAS:** Sobressaem os frutos maduros como ameixas secas.

Na boca apresenta grande complexidade resultante do seu envelhecimento em madeira.

Pode ser servido como aperitivo com frutos secos tipo nozes e amêndoas. Em sobremesa é excelente acompanhante de uma tarte de maçã ou gelado de limão.

## **ENOLOGA**

Alzira Viseu de Carvalho