

REAL COMPANHIA VELHA PORTO FUNDADOR

<i>Vinho</i>	Porto Fundador
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas
<i>Ano</i>	NV
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	600.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Sirva a 16°C. Aprecie este Porto Tawny jovem com doces de chocolate, pastelaria fina ou servido como um digestivo.

Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por defenição, um vinho generoso e encorpa do, produzido na Região do Douro- a Região Demarcada de Vinhos mais antiga do mundo. Produzido a partir de castas tradicionalmente utilizadas na região, o seu processo de vinificação é caracterizado pela adição de aguardente vínica ao mosto em plena fermentação.

O Porto Fundador encontra-se entre as marcas mais vendidas de vinho do Porto em Portugal. Lançado no mercado em 1928, tornou se numa das mais vendidas marcas de Vinho do Porto devido à sua qualidade como um tawny de 5 anos.

Vinificação e Estágio

Os Vinhos do Porto dedicados aos lotes de Porto Fundador iniciam a fermentação em autovinificadores com contacto pelicular até à interrupção da fermentação através da adição da aguardente vínica. Os candidatos ao lote depois estagiam em balseiros de carvalho de forma a preservar os aromas frutados e toda a frescura do vinho.

Informação técnica

Alc./Vol.:	19%
Baumé:	3 g/l
Acidez Volátil:	0.30

Notas de Prova

Um Tawny jovem e aromático que, apesar do seu envelhecimento em balseiros de carvalho por um período de 5 anos, demonstra aromas jovens de fruta passada e uma doçura harmoniosa.

