TITAN
OF DOURO

Vinho do Porto - Fine Tawny

País	Portugal **PT**
Região	Douro - sub-região Cimo Corgo
Tipo	Licoroso
Categoria	Fine
Cor	Tinto
Designação de origem	DOC Porto
Vinificação	Colhidas à mão no seu ponto óptimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração, complementado por remontagens durante a fermentação. Esta decorre em cubas de inox, a uma temperatura controlada entre os 28-30ºC, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho obtido por lotação de vinhos envelhecidos em cascos de carvalho durante um mínimo de 3 anos, garantindo assim um vinho final rico, aromático e com uma doçura equilibrada.
Notas de prova	cor castanha-aloirada. Nariz de fruta melada, com aromas de frutos secos e notas de madeira. Na boca é sedoso e aveludado, mostrando-se redondo e com uma intensa presença de fruta vermelha. Um vinho de grande equilíbrio e excelente carácter.
Harmonização	Companhia perfeita para sobremesas onde predominam o caramelo, café e frutos secos, como por exemplo: nozes ou amêndoas caramelizadas, tiramisú, tarte de avelãs; queijos de média intensidade e doces à base de ovos.
Servir a:	12-14º C

Country	Portugal **UK**
Region	Douro - sub-região Cimo Corgo
Type	Liqueur
Category	Fine
Colour	Red
Designation of origin	DOC Porto
Winemaking	Handpicked at their optimal point, the grapes are destemmed, crushed, and vinified according to a process based on careful maceration, complemented by pump-overs during fermentation. This takes place in stainless steel tanks, at a controlled temperature between 16-18°C, until the desired Baumé degree is reached. At this stage, grape spirit (benefício) is added, resulting in a fortified wine. Wine obtained by blending wines aged in oak casks for a minimum of 3 years, thus ensuring a rich, aromatic final wine with balanced sweetness.
Notes	Gbrownish-blond color. Nose of honeyed fruit, with aromas of dried fruits and wood notes. In the mouth, it is silky and velvety, showing round and with an intense presence of red fruit. A wine of great balance and excellent character.
Harmonization	Perfect companion for desserts where caramel, coffee, and dried fruits predominate, such as caramelized nuts or almonds, tiramisu, hazelnut tart; medium intensity cheeses and egg-based sweets.
Serve at	12-14º C

Declaração Nutricional / Nutritional Declaration	100 ml
energia /energy	652kJ 156kcal
teor alcoólico	19.5%
açucares totais / total sugar	109g / dm^3
acidez total / total acidity	4,1g /dm^3

titan of wines

www.titanofwines.com
info@titanofwines.com
+351 913 283 245
(chamada de rede móvel nacional / national mobile network call)

titan of wines
titan_of_wines
titan_of_wines

projecto de: Luís Leocádio WINEMAKER