TITAN
OF DOURO

Vinho do Porto - Tawny 20 Anos

País	Portugal **PT**
Região	Douro - sub-região Cimo Corgo
Tipo	Licoroso
Categoria	Tawny
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 com extracção de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em cuba 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 de elevada qualidade, obtido por lotação de vinhos de colheitas de diversos anos, com média de idades superior a 20 Anos.
Notas de prova	cor castanha com reflexos esverdeados. Nariz de grande expressão, onde predomina os aromas amadeirados, mel e especiarias. Na boca é de grande estrutura, taninos polidos e o menor teor de açucares a deixar a acidez e a frescura brilhar. Um vinho de grande equilíbrio e excelente carácter.
Harmonização	Companhia perfeita para foie gras, quiches com queijo, leite creme queimado, tartes de fruta e frutos secos.
Servir a:	12-14º C

Country	Portugal **UK**
Region	Douro - sub-região Cimo Corgo
Type	Liqueur
Category	Tawny
Colour	Red
Designation of origin	DOC Porto
Winemaking	Hand-picked at their optimum point, the grapes are destemmed, crushed and vinified using a process based on careful maceration to extract colour, tannins and aromas from the skins, complemented by constant pumping over during fermentation. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature of between 28-30ºC until the desired Baumé level is reached. At this stage, grape brandy (benefit) is added, resulting in a fortified wine. A high-quality wine obtained by blending wines from different harvests, with an average age of over 20 years.
Notes	Brown color with greenish reflections. Very expressive nose, where woody aromas, honey and spices predominate. In the mouth it has great structure, polished tannins and a lower sugar content, allowing the acidity and freshness to shine. A wine with great balance and excellent character.
Harmonization	Perfect companion for foie gras, quiches with cheese, crème brûlée, fruit and nut tarts.
Serve at	12-14º C

Declaração Nutricional / Nutritional Declaration	100 ml
energia /energy	498J 119kcal
teor alcoólico	19.5%
açucares totais / total sugar	81g / dm^3
acidez total / total acidity	4,7g /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 Levadio WINEMAKER