TITAN
OF DOURO

# Vinho do Porto - Tawny 30 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 lagar de pedra, 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 30 Anos. |
| **Notas de prova** | cor Aloirada com reflexos esverdeados. Nariz atraente pelo seu lado aromático, de grande elegância, onde sobressaem as notas de madeira, especiarias e os frutos secos. Na boca é Macio e sedoso, revela uma forte personalidade e uma estupenda persistência, deixando que o menor teor de açucares façam a acidez e a frescura brilhar. Um vinho de grande equilíbrio e excelente carácter. |
| **Harmonização** | Companhia perfeita para foie gras, queijos de sabor forte, patês, doces caramelizados, ou simplesmente como digestivo, acompanhando um charuto. |
| **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 a stone press until the desired Baumé level is reached. At this stage, grape brandy (benefit) is added, resulting in a fortified wine. High-quality wine, obtained by blending wines from harvests of different years, with an average age of over 30 years. |
| **Notes** | Tawny colour with greenish reflections. An attractive aromatic nose, with great elegance, where notes of wood, spices and dried fruits stand out. On the palate, it is soft and silky, revealing a strong personality and a wonderful persistence, allowing the lower sugar content to make the acidity and freshness shine. A wine with great balance and excellent character. |
| **Harmonization** | Perfect companion for foie gras, strong-flavored cheeses, pâtés, caramelized sweets, or simply as a digestive, with a cigar. |
| **Serve at** | 12-14º C |

| Declaração Nutricional / Nutritional Declaration | 100 ml |
|---|---|
| energia /energy | 565kJ<br>135kcal |
| teor alcoólico | 19.5% |
| açucares totais / total sugar | 87g / $dm^3$ |
| acidez total / total acidity | 4,5g /$dm^3$ |


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