TITAN
OF DOURO

Vinho do Porto - Tawny 40 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 40 Anos.
Notas de prova	cor Aloirada com reflexos esverdeados. Nariz atraente pelo seu lado aromático, de grande elegância, onde sobressaem as notas abundantes de especiarias, melaço, cedro e folha de tabaco. Na boca é untuoso, denso e aveludado, revelando uma forte personalidade e uma estupenda persistência, suportada por uma impressionante frescura. 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. A high-quality wine obtained by blending wines from different harvests, with an average age of over 40 years.
Notes	Tawny colour with greenish reflections. An attractive aromatic nose, with great elegance, where abundant notes of spices, molasses, cedar and tobacco leaf stand out. On the palate, it is unctuous, dense and velvety, revealing a strong personality and a wonderful persistence, supported by an impressive freshness. A wine of 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	531kJ 127kcal
teor alcoólico	19.5%
açucares totais / total sugar	85g / dm^3
acidez total / total acidity	5,2g /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