TITAN
OF DOURO

Vinho do Porto - Tawny 50 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 50 Anos.
Notas de prova	Cor Ambar com reflexos esverdeados. No nariz apresenta-se intenso com uma extraordinária complexidade onde sobressaem notas a figos secos, folha de charuto, fruta passa, frutos secos e o tão famoso "vinagrinho", típico dos grandes vinhos do Porto velhos . Na boca é untuoso, denso e aveludado, cheio de sabores intermináveis, sempre bem suportudo por uma acidez e uma frescura brilhante. Um vinho de uma profundidade extraordinária! Um verdadeiro hino ao vinho do Porto!
Harmonização	Companhia perfeita para refinados e intensos sabores, ou simplesmente como digestivo, acompanhando um charuto. Um vinho para desfrutar de grandes momentos!
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 50 years.
Notes	Amber colour with greenish reflections. On the nose it is intense with an extraordinary complexity where notes of dried figs, cigar leaf, dried fruit, nuts and the famous "vinagrinho", typical of great old Port wines, stand out. On the palate it is unctuous, dense and velvety, full of endless flavours, always well supported by acidity and brilliant freshness. A wine of extraordinary depth! A true hymn to Port wine!
Harmonization	The perfect companion for refined and intense flavors, or simply as a digestive, with a cigar. A wine to enjoy great moments! Port!
Serve at	12-14º C

Declaração Nutricional / Nutritional Declaration	100 ml
energia /energy	531kJ 686kcal
teor alcoólico	19.5%
açucares totais / total sugar	120g / dm^3
acidez total / total acidity	5,8g /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