TITAN
OF DOURO

Vinho do Porto - Tawny Reserva

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, 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 7 anos, garantindo assim um vinho final rico, aromático e com uma doçura equilibrada.
Notas de prova	cor castanha tijolo. Aromas muito suaves e elegantes a frutos secos, especiarias e amadeirados. Na boca é de corpo volumoso, aveludado, ainda com algum tanino sedoso a garantir estrutura e longo final. Um vinho de grande equilíbrio e excelente carácter.
Harmonização	Companhia perfeita para sobremesas onde predomina a combinação do doce e salgado, como sobremesas de caramelo salgado, folhados com creme de ovos ou compota de frutos e queijos de média intensidade.
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	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 vats, at a controlled temperature between 28-30ºC, until the desired Baumé degree is reached. At this stage, the addition of wine brandy (benefit) takes place, giving rise to a fortified wine. Wine obtained by blending wines aged in oak casks for a minimum of 7 years, thus ensuring a final wine that is rich, aromatic, and with balanced sweetness.
Notes	Brick brown color. Very soft and elegant aromas of dried fruits, spices, and woody notes. In the mouth, it has a full-bodied, velvety texture, still with some silky tannin ensuring structure and a long finish. A wine of great balance and excellent character.
Harmonization	Perfect companion for desserts where the combination of sweet and salty predominates, such as salted caramel desserts, pastries with egg custard or fruit jam, and medium intensity cheeses.
Serve at	12-14º C

Declaração Nutricional / Nutritional Declaration	100 ml
energia /energy	657kJ 157kcal
teor alcoólico	19.5%
açucares totais / total sugar	105g / dm^3
acidez total / total acidity	4,4g /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