

VINHO PORTO ROYAL OPORTO TAWNY

| | | |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| País de Origem | Portugal | |
| Região | Douro | |
| Produtor | Real Companhia Velha | |
| Castas | Touriga Nacional Touriga Francesa Bastardo Tinta Roriz Tinta Carvalho Tinto Cão Mourisco | |
| Temp. Serviço | 15 a 18°C | |
| Guarda | Pronto para consumo ou guarda | |
| Harmonização | Chocolates ao leite Doces portugueses Charuto | |
| Análises | Álcool: 19% Acidez: 4,12g/l | PH: 3,6 Açúcares Totais: 101,6g/l |
| Barrica | 5 anos em tonéis de vinho do porto | |
| Vinificação | O Vinho do Porto é um vinho licoroso produzido através da interrupção da fermentação pela adição de aproximadamente 1/5 de Aguardente Vínica. Todo o processo produtivo está regulamentado pelo Instituto de Vinho do Porto, que tem ainda como função defender a Denominação "PORTO" no mundo todo | |
| Notas de Prova | O vinho do Porto da categoria Tawny é um vinho que teve seu envelhecimento principal em barris de carvalho. De coloração alourada, possui aromas de frutas secas, amêndoas e toque especiado. Na boca é estruturado, volumoso, porém muito elegante. | |



Cód. 11429
114291