



QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO 30 ANOS TAWNY



ENVELHECIMENTO E LOTAÇÃO

Os Tawnies com indicação de idade da Quinta das Carvalhas são lotes compostos a partir do vasto espólio de vinhos do Porto velhos da Quinta, envelhecidos nas caves de Vila Nova de Gaia.

Este lote de 30 anos foi elaborado a partir de uma base composta pelos lotes de Portos 40 anos e 20 anos da Quinta, no âmbito de encontrar o equilíbrio entre estes dois estilos, sendo depois afinado com uma seleção de colheitas de excelência das décadas de 80, envelhecidas nos melhores cascos de carvalho.

Um lote que combina o melhor dos dois mundos, a generosidade e vigor de um Porto 20 anos, com a exuberância e concentração de vinhos com mais de 40 anos. Um lote que está em perfeita harmonia e que oferece na prova um prazer imenso.

PERFIL DO VINHO

Cor âmbar, com nuances acastanhadas. No nariz, apresenta notas de estágio marcantes, madeira exótica, frutos secos, aromas de fruta cítrica cristalizada e nozes. Na boca, é muito rico, com geleia de marmelo. Um vinho denso e de grande persistência.

DADOS ANALÍTICOS

Açúcares: 126 g/l

Acidez total: 4,9 g/l

Acidez volátil: 0,59 g/l

Álcool: 20,0%



Sobremesas com frutos secos e caramelo, doces de ovos, queijos duros como o Gruyère e Conté. Charutos Cubanos



A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor. Servir entre 12 a 14°C e guardar no frigorífico após aberto.



Este vinho encontra-se pronto a ser consumido e não necessita ser decantado.

