



QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO RESERVA TAWNY



SOBRE O VINHO

O Porto Reserva Tawny da Quinta das Carvalhas é o resultado de um blend cuidadosamente elaborado a partir de uma seleção de Portos de diferentes idades, envelhecidos em balseiros de carvalho de várias dimensões, com um envelhecimento máximo de 7 anos.

Cabe ao mestre provador garantir que cada blend respeite o estilo e o carácter distintivo da categoria, com os Portos mais envelhecidos a conferir complexidade e maturidade, enquanto os mais jovens acrescentam vigor e frescura.

ENVELHECIMENTO E LOTAÇÃO

A fermentação do Reserva Tawny decorre em autovinificadores com interrupção, pela adição de aguardente vinica que preserva toda a sua doçura natural, passando depois para um processo de envelhecimento em pipas e balseiros de madeira por um período máximo de 7 anos, designando-se assim como um Reserva Tawny.

PERFIL DO VINHO

Tawny de cor tijolo vibrante com laivos alourados, a denotar o envelhecimento em madeira. Combinação de aromas de frutos do bosque com notas de frutos secos e especiarias. Rico na boca, apresenta-se fresco e vibrante com final longo e macio.

DADOS ANALÍTICOS

Açúcares: 95 g/l
Acidez total: 4,1 g/l
Acidez volátil: 0,32 g/l
Álcool: 19,6%



Harmoniza com frutos secos, pastel de nata ou leite creme.



A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor. Servir entre 12 a 14°C.



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

