



QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO 20 ANOS TAWNY



ENVELHECIMENTO E LOTAÇÃO

Este lote de 20 anos foi elaborado a partir de uma seleção de mais de seis vinhos do Porto envelhecidos em cascos de carvalho, sendo a sua base constituída em parte pelo anterior lote de 20 anos e complementado por uma seleção de Colheitas com idades a rondar os 20 anos.

Na afinação do lote, é-lhe conferida maior complexidade e dimensão de prova através da adição de uma pequena percentagem de um Colheita muito velho (com cerca de 40 anos), sendo contrastado em igual medida pela utilização de vinho mais novo. O resultado é um blend em que a excentricidade da velhice é afinada com o vigor da juventude. Um lote de detalhe e de grande elegância.

PERFIL DO VINHO

De cor âmbar acastanhado; notas de uva passa, fruto seco e nobres nuances de casco de madeira de carvalho marcam o aroma. Equilibrado e fluido na prova com a aguardente bem integrada, a sua textura combina “delicadeza” e persistência. Um final vivo com leve toque de segura e rusticidade, à imagem do estilo da Quinta.

DADOS ANALÍTICOS

Açúcares: 125 g/l
Acidez total: 5,1 g/l
Acidez volátil: 0,41 g/l
Álcool: 19,8%



Acompanhar com tarte de amêndoa, crème brulée ou queijos semi-duros como Comté ou Gruyère. Também pode ser apreciado sozinho, no final da refeição, com nozes ou frutos secos.



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.

