



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 lote anterior de 20 anos, complementado por uma seleção de Colheitas com idades a rondar os 20 anos.

Na afinação do lote, confere-se maior complexidade e dimensão de prova através da adição de uma pequena percentagem de um Colheita muito velho (com cerca de 40 anos), que é contrabalançada em igual medida pela utilização de vinhos mais novos. O resultado é um blend em que a excentricidade da velhice é afinada com o vigor da juventude. Um lote de grande detalhe e 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 secura 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, crême 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.

