



QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO 50 ANOS TAWNY

Primeira Edição - lançada em 2023

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 Vinho do Porto 50 anos foi elaborado a partir de uma criteriosa seleção de vinhos raros e singulares, envelhecidos durante décadas nos melhores cascos de carvalho. Trata-se de um blend único e irrepetível, composto por três vinhos: os Colheitas de 1967 e 1978 formam a base, sendo afinado com 10% do Porto Colheita de 1927.



PERFIL DO VINHO

Dotado de uma bela cor âmbar com ligeiras nuances avermelhadas, típicas de um tawny muito velho, este lote de Porto 50 Anos revela no nariz refinadas notas de casco de carvalho nobre, verniz, folha de cedro e noz-moscada, num conjunto em que se evidencia uma certa frescura cítrica. Na prova demonstra uma estrutura firme, harmoniosamente combinada com um largo espectro de sabores de frutos secos e alcaçuz, num final muito longo e persistente.

DADOS ANALÍTICOS

Açúcares: 137 g/l
Acidez total: 6,06 g/l
Acidez volátil: 0,84 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.

