



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, com o objetivo de encontrar o equilíbrio entre estes dois estilos, sendo depois afinado com uma seleção de colheitas de excelência com mais de 40 anos, 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 em perfeita harmonia 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.

