



QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO 40 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 40 anos foi elaborado a partir de uma criteriosa seleção de vinho velhos de excelência com idades entre os 40 e 50 anos, envelhecidas nos melhores cascos de carvalho.

Como afinação, e seguindo o estilo da casa, é adicionado um ligeiro toque de vinhos menos marcados pelo casco, que, aliado à complexidade e exuberância dos vinhos mais velhos, traz equilíbrio, elegância e harmonia a este poderoso e singular blend.

PERFIL DO VINHO

De cor profunda, a denotar os longos anos de envelhecimento e concentração em casco. Notas de iodo, alperce seco e aromas de torrefação. Na boca, inicia-se muito sedoso e glicerinado, terminando longo, com uma ligeira impressão de tanino, fruto do envelhecimento em madeira.

DADOS ANALÍTICOS

Açúcares: 145 g/l

Acidez total: 5,7 g/l

Acidez volátil: 0,89 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.

