BARÃO DE VILAR TAWNY 20 ANOS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS
Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO
As uvas são colhidas à mão no seu estado de perfeita maturação. Após colheita, são cuidadosamente transportadas para a adega e arrefecidas em câmaras refrigeração. Após período - geralmente um dia - de maceração pré-fermentativa começa o processo de fermentação em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada, até atingido o nível de açúcar desejado. Nesta fase, a aguardente vínica é adicionada ao mosto para interromper a fermentação. O Porto Tawny 20 anos é um vinho de alta qualidade que resulta da mistura de vários vinhos de diferentes colheitas, a fim de alcançar a miríade de aromas típicos deste tipo de envelhecimento. Cada um dos vinhos é envelhecido individualmente em tonéis de madeira por diferentes períodos de tempo, com a idade média da mistura definindo a idade do produto final.

NOTAS DE PROVA
Cor âmbar intensa com rebordo castanho dourado. O nariz é opulento e voluptuoso, mostrando um bouquet complexo de aromas de compota e nozes, nuances de flor de laranjeira e madeira especiada. O paladar é muito rico, repleto de frutos secos, caramelo salgado, mel e baunilha. Perfeitamente equilibrado, com um final longo e suave.

SERVIR / DESFRUTAR
Ideal como aperitivo ou sobremesa. Perfeito para acompanhar Crème Caramel ou, para os mais aventureiros, Foie Gras.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 20%

BARÃO DE VILAR
PORT PRODUCERS IN OPORTO SINCE 1715

DOURO