



ENCONTRADO

PORTO TAWNY - VERY VERY OLD CASCO 175

Nota de Prova: Vinho de cor âmbar profundo com laivos esverdeados. Apresenta aromas intensos e gulosos, onde se destacam notas de casca de laranja, canela, açafraão e um subtil toque de vinagrinho. No paladar, revela uma concentração notável e uma textura cremosa, equilibrada por uma acidez intensa que confere vivacidade. O conjunto culmina num final longo, complexo e persistentemente guloso.

Vinificação: As uvas são colhidas manualmente, esmagadas e vinificadas em lagares. Durante a fermentação, extrai-se cuidadosamente os compostos essenciais que dotam o vinho da sua cor, aroma e sabor. A fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica, etapa indispensável na produção do Vinho do Porto.

Estágio: O vinho resulta de um blend de Portos que envelheceram em média 150 anos em casco de madeira, período em que perdem a cor vermelho Ruby, adquirindo um tom âmbar profundo com nuances esverdeadas.

Engarrafamento: Após a encomenda, o vinho é engarrafado com o máximo rigor, preservando a qualidade adquirida ao longo do envelhecimento e garantindo um produto final de elevada distinção.

Castas: Vinhas Velhas.

Enólogos: Ivone Varandas / Luis Rodrigues



Álcool: 18,98 % vol.

Acidez Total: 10,69 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,49

Açúcares Totais: 332 g/dm³

Bé: 15,9

Garrafa: 60ml

Armazenamento: Conservar a garrafa a uma temperatura controlada de 10°C, na ausência de luz.

Temperatura de Serviço: Entre 12º e 14°C.

Apreciar: Ideal para o final das refeições, este vinho pode ser degustado sozinho ou harmonizado com frutos secos, café, chocolate ou um bom charuto. É igualmente apreciado como acompanhamento de sobremesas à base de laranja ou caramelo.