



LUGAR DO RIO

PORTO TAWNY

COLHEITA 1976

Notas de Prova: Cor âmbar profunda com reflexos esverdeados. No nariz, destacam-se os aromas terciários, a exuberância dos frutos secos de noz e avelã torrada funde-se com notas de caramelo salgado, melaço, tabaco e especiarias exóticas, como a canela e o cravinho. No paladar é encorpado e sedoso, com uma acidez viva que equilibra a doçura. Os sabores de frutos secos e subtis notas tostadas, culminam num final de boca longo, persistente e com um toque mineral.

Vinificação: As uvas são vindimadas manualmente, desengaçadas, esmagadas e vinificadas em lagares de pedra. Durante a fermentação, extraem-se cuidadosamente os compostos essenciais que conferem ao vinho a sua cor, aroma e sabores característicos. O processo de introdução é interrompido com a adição de aguardente vínica no mosto, etapa fundamental na produção do Vinho do Porto.

Estágio: O vinho envelhece em madeira até a data da encomenda.

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

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Harmonização: Ideal para acompanhar sobremesas de laranja, tartes de frutos secos, queijos curados de ovelha, ou pode, simplesmente, ser apreciado sozinho.

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Ingredientes e Tabela Nutricional:
E(100ml)= 693KJ / 165kcal



Imagem em Construção

Álcool: 20,00 % vol.

Acidez Total: 5,2 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,50

Açúcares Totais: 127,0 g/dm³

Bé: 4,8

Produção: 244 Litros

Garrafa: 500ml

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

Servir: Entre 12 °C e 14 °C.