



LINHAS DA PRIMAVERA | 20 YEARS OLD TAWNY |

| Origem |

Portugal - Região Demarcada do Douro

| Qualidade |

Aloirado doce - Tawny 20 Anos

| Sub-Região |

Tabuaço, Ervedosa do Douro (Cima Corgo),
Numão (Douro Superior)

| Teor Alcoólico |

19,50%

| Notas de Prova |

Cor: Castanho aloirado.

Aroma: Intenso e delicado, frutos secos e baunilha.

Paladar: Requintado, harmonioso, longo e persistente.

| Castas |

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz,
Tinta Barroca, Tinto Cão.

| Idade das Vinhas |

40-60 Anos.

| Tipo de Solo |

Xisto

| Venificação |

Fermentação a temperatura controlada, interrompida
por adição de aguardente vínica.

| Envelhecimento |

Criteriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de
superior qualidade, envelhecidos em cascos, com
capacidade para cerca de 625 litros.

| Enólogo |

André Pimental Barbosa

| Informações Técnicas |

Álcool: 19,50%

Açúcares: 108,00 g / L

Açúcares Residual: 133,00 g / L

Acidez Total: 4,78 g / L em

Ácido Tartárico

PH: 3.31



Queijos variados, doces, chocolates e nozes.



18 °C / 64 ° ou ligeiramente frio

