



# Azul Portugal Porto Tawny

## Porto

**Produtor:**

**Enólogo:** Miguel Ferreira

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca.

**Ano:**

**Vinificação:** Desengace e esmagamento seguido de inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação alcoólica, adição de aguardente vínica (77% álcool V/V) gelada (10°C)

**Solo:** Transição/Granítico Xistoso

**Clima:** Clima quente e seco

**Cor:** De cor vermelha com alguns reflexos alourados

**Aroma:** No aroma é marcado pela fruta madura, figos, frutos secos e algumas notas caramelizadas e de especiarias

**Envelhecimento:** Estágio de 2,5 a 3 anos em cubas e cascos de carvalho de 630 litros

**Boca:** De sabor rico, aveludado e encorpado, é muito elegante e com um bom equilíbrio entre a estrutura e a doçura

**Pratos:** Se servido ligeiramente fresco é um aperitivo muito agradável, especialmente acompanhando frutos secos. É também excelente como vinho de sobremesa

**Álcool:** 19.5%

**Acidez:** 3.70 gr/L

**Açúcar Residual:** 100 gr/L

**pH:** 3.60

**Região:** D.O.C. - Porto

O grande embaixador dos vinhos Portugueses, o mais célebre vinho generoso do Mundo, produzido nas encostas do rio Douro, concelho de Mesão Frio. É um vinho licoroso, produzido na região demarcada do Douro, que pela sua alta qualidade e amadurecimento, goza do privilégio de se d...

[Imprimir](#)

