

VISTA ALEGRE 20 ANOS TAWNY

Ideal para todos os momentos.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Barroca, Tinto Cão		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
ESTÁGIO	Combinação de vinhos seleccionados, originários de vários anos, envelhecidos em casco de carvalho com uma média de idade de 20 anos.		
CONSUMO	Excelente acompanhamento em sobremesas confeccionadas à base de chocolate, frutos secos, especiarias (canela) e caramelo. Também harmoniza bem com café e chocolates. Sendo o Vinho do Porto um produto natural é susceptível de criar depósito. Deve-se, por conseguinte, ao servir ter o cuidado indispensável para não turvar. Deve ser servido a uma temperatura entre 10° e 12° C.		
CONSERVAÇÃO	Garrafa de pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após a sua abertura consumir, preferencialmente, entre em 18 a 20 semanas.		
ÁLCOOL	20 %	AÇUCARES TOTAIS	127,2 gr/l
PH	3,5	ACIDEZ TOTAL	4,05
PRÉMIOS	MEDALHA DE OURO “MONDE SELECTION” (JULHO 2020/BÉLGICA) MEDALHA DE OURO “CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2017” (ABRIL 2017/BELGICA) PRÉMIO DE EXCELÊNCIA – “THE BEST 2016 - REVISTA DE VINHOS” (FEVEREIRO 2017/PORTUGAL)		