

PORTAL D'AZENHA TAWNY PORT



Douro Doc, Portugal.



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

Alcoholic value: 20%. Total acidity: 4.34 g/l.
pH: 3,37. Sucres réducteurs: 119,8 g/l



Le climat dans cette region est continental avec des étés chauds et des hivers froids. La région n'est pas exposée aux vents du nord et aux vents de l'océan Atlantique, car elle est protégée par la Serra de Mesão Le sol se compose principalement de granit et schiste



Vinification

Fermentation en cuves inox. Le moût subit un processus de fermentation qui est stoppé par l'ajout d'eau de vie à 77% lorsque la douceur souhaitée est obtenue. Elevage en barriques pendant 2 mois après quoi les sédiments sont séparés et, si nécessaire, le pourcentage d'alcool ajusté.



Porto Tawny a vieilli au moins 4 ans dans de grands fûts de chêne. La couleur devient rouge brunâtre en raison du processus de maturation. Au nez, vous trouverez des arômes fruités avec des notes de noix et de caramel.



Repas Fruits séchés, foie gras de canard ou d'oie à l'orange ou à la poire; Fromages portugais, gouda mûr et fromages bleus; desserts. Servir à 16°



EPAL, 100 boites de 6 x 75cl.

