

REAL COMPANHIA VELHA D. JOSÉ TAWNY

<i>Vinho</i>	D. José Tawny
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas
<i>Ano</i>	NV
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	35.000 Garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Sirva a 16°C. Disfrute deste Tawny jovem com sobremesas de chocolate, quindim de coco ou servido como um digestivo.

Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por definição, um vinho generoso e encorpado, produzido na Região do Douro- a Região Demarcada de Vinhos mais antiga do mundo. Produzido a partir de castas tradicionalmente utilizadas na região, o seu processo de vinificação é caracterizado pela adição de aguardente vínica ao mosto em plena fermentação.

O Porto D. José foi lançado em 1930 como uma homenagem a D. José I, Rei de Portugal, e fundador da Real Companhia Velha em 1756. Este Porto de carácter jovem reúne todas as qualidades de um Porto Ruby, tornando-se assim numa referência de qualidade tanto em Portugal como no Brasil.

Vinificação

Os Vinhos do Porto dedicados aos lotes D. José Tawny iniciam a fermentação em autovinificadores com contacto pelicular, onde se produzem vinhos mais macios e elegantes. É feita a interrupção da fermentação através da adição da aguardente vinica. Os candidatos ao lote depois estagiam em balseiros de carvalho até ao *blend* final.

Informação técnica

Alc./Vol.:	19%
Baumé:	3.1
Acidez Volátil:	0.30 g/l

Notas de Prova

Um Tawny jovem, de cor profunda que divulga notas de fruta vermelha madura e nuances especiadas complexadas com leves toques de madeira, proveniente do seu estágio. Um Porto rico em sabores frutado, com uma doçura equilibrada e muita expressão. Excelente final de prova, longo e persistente.

