

# REAL COMPANHIA VELHA ROYAL OPORTO TAWNY

<i>Vinho</i>	Royal Oporto Tawny
<i>Variedades</i>	Castas durienses em percentagens não definidas
<i>Ano</i>	NV
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal

*Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (16°C). Servir a 16°C. Delicie-se com este belíssimo Porto Tawny como um digestivo, ou como um acompanhante de sobremesas de chocolate.*

## *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 Royal Oporto Tawny é proveniente de um lote de diferentes Vinhos do Porto, rigorosamente seleccionados e envelhecidos balseiros de carvalho, que apresenta um carácter e uma idade média correspondente à designação 5 anos.

## *Vinificação e estágio*

Os Vinhos do Porto dedicados aos lotes Royal Oporto Tawny iniciam a fermentação em autovinificadores com contacto pelicular até à interrupção da fermentação através da adição da aguardente vinica. Os candidatos ao lote depois estagiam em balseiros de carvalho.

### *Informação técnica*

Alc./Vol.:	19%
Baumé:	3,1 g/l
Acidez Volátil:	0,3

## *Notas de Prova*

Um Porto Tawny de cor jovem, que no entanto já demonstra reflexos aloirados, típicos do estilo de Porto. Muita complexidade de aromas frutados harmoniosamente integrados com as nuances de madeira velha demonstrando-se vivo e elegante na prova.

