



COLHEITA 2018

P O R T O T A W N Y

Vinhos do Porto Tawny de uma única colheita, envelhecidos em madeira durante um período mínimo de 7 anos. Estes Vinhos do Porto expressam o carácter do ano, aliado à influência do envelhecimento oxidativo.

O ANO

Um verão muito quente deu origem a Vinhos do Porto profundos, intensos e de notável riqueza aromática. Este Colheita é produzido a partir de um lote de uvas provenientes de várias vinhas do Douro. Após a vinificação, o vinho jovem foi transferido para balseiros e cascos na primavera seguinte à vindima, onde iniciou o seu lento processo de envelhecimento.

ENVELHECIMENTO & LOTE

Após um envelhecimento mínimo de oito anos, os vinhos foram finalmente reunidos e loteados antes do engarrafamento, dando origem a um Colheita frutado, com profundidade, elegância e complexidade.

NOTAS DE PROVA

De cor tawny profunda, apresenta aromas de frutos pretos maduros e delicadas notas de especiarias. Nuances de folha de tabaco e elegantes apontamentos do envelhecimento em casco conferem-lhe uma complexidade adicional, revelando o carácter de uma vindima reconhecida pela elevada concentração dos seus vinhos, que evoluem lenta e harmoniosamente em madeira.

No paladar, é sedoso, refinado e perfeitamente equilibrado, sustentado por uma acidez vibrante. Os sabores de frutos pretos desdobram-se em notas de cacau e especiarias quentes. A sua estrutura é firme, mas elegante, com taninos discretos, porém presentes, que conduzem a um final longo, harmonioso e persistente.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Tarte de noz-pecã, figos secos, sobremesas de caramelo salgado ou queijo azul de pasta cremosa.



Temperatura de serviço: **12-14°C**



Conservar a garrafa na posição vertical, protegida da luz e num local fresco, com temperatura constante.



Pronto a consumir
Não necessita de decantação.

ROYAL OPORTO

WWW.ROYALOPORTO.COM