



## SANDEMAN PORTO TAWNY 30 YEARS OLD

**TIPO:** Licoroso **CATEGORIA:** 30 Anos **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Âmbar dourado

**DESIGNAÇÃO DE ORIGEM:** DOC Porto **REGIÃO:** Douro

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

O processo de envelhecimento do Sandeman Porto Tawny 30 Years Old intensifica a fruta, criando um paladar complexo que é característico dos Portos Tawny velhos. Este Porto é ideal para acabar uma refeição e torna-se uma inspiração para uma boa conversa.

### NOTAS DE PROVA

Sandeman Porto Tawny 30 Years Old é um vinho de cor âmbar e dourado velho. Os aromas intensos a mel e especiarias combinados com um paladar profundo a damascos secos, avelãs e baunilha, criam uma combinação rica e elegante, ideal para terminar uma refeição.

**ENÓLOGO:** Luís Sottomayor

### CASTAS

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão

### VINIFICAÇÃO

Sandeman Porto Tawny 30 Years Old é produzido segundo o método tradicional do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se a fermentação com maceração das películas para extracção dos melhores constituintes. A adição da aguardente vínica estabelece o equilíbrio entre o corpo e o aroma do vinho, sendo o momento ideal estabelecido pela equipa de Enologia após um rigoroso controlo de temperaturas de fermentação e de densidades, factor que varia segundo a casta, grau de maturação e doçura final pretendida.

### MATURAÇÃO

Os vinhos permanecem no Douro até serem transportados para V.N.Gaia na Primavera seguinte, onde entram nas centenárias caves da Sandeman, para envelhecimento em cascos de madeira de carvalho segundo o sistema tradicional do Vinho do Porto. Ao longo dos anos, os vinhos excepcionais seleccionados para o Sandeman Porto Tawny 30 Years Old são cuidadosamente trasfegados, provados e analisados, sendo feitos os refrescos e correcções julgadas necessárias pela equipa de Enologia. O lote final resulta da mais cuidada selecção de vinhos que vão dos 25 aos 40 anos de idade, combinados com mestria e saber de forma a alcançar a identidade única, o estilo e a consistência do Sandeman Porto Tawny 30 Years Old.

### GUARDAR

A garrafa deve ser mantida de pé, protegida de luz e da humidade, a temperatura constante 16°C-18°C.

### SERVIR

Não necessita de ser decantado, embora beneficie de arejamento. Servir entre 14°C-16°C. Uma vez aberto, deve ser bebido dentro de 2-3 meses.

### DESFUTAR

Sendo um vinho de grande complexidade resulta muito bem servido simples ou com o café, um pequeno chocolate de bom cacau ou mesmo um charuto. Também acompanha bem sobremesas de frutos secos e caramelo mais elaboradas e queijos ricos e intensos.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% | Acidez Total: 5,5 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 120 g/L | pH: 3,55

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 15.9g/100mL | Açúcar: 12.5g/100mL | Valor Energético: 167kcal (698 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Não | Sem Glúten

### RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

AVIN2824468579889

QR Code

