

# Porto Tawny +40 anni



Vieira de Sousa +40 anni è un Porto eccezionale realizzato con diversi lotti con un'età media di +40 anni di invecchiamento in botti di rovere. L'affinamento prolungato in piccole botti di legno dona questo colore fulvo e la complessità dei profumi.

**Vinificazione:** Vieira de Sousa +40 anni Tawny è prodotto con uve provenienti dai nostri vecchi vigneti lungo il fiume Douro. La fermentazione è stata effettuata in tini a calpestio. Dopo la fortificazione con acquavite di vino, il vino è invecchiato per molti anni in botti e vecchie botti di rovere nei nostri magazzini lungo la valle del Douro.

**Note di degustazione:** colore arrostato con una parte superiore marrone e un alone verde attorno (molto caratteristico nei vecchi porti). Al naso un vino d'altri tempi, ma molto vivace e delicato. Una favolosa

concentrazione di caffè e liquore che arriva al palato con un lungo retrogusto.

**Conservazione e servizio:** Conservare orizzontalmente a  $\pm 15^{\circ}$  C, temperatura costante. Meglio servito a 15 - 18°C. Una volta aperto mantiene buone note gustative per circa 4/5 mesi. Non ha bisogno di essere decantato.

**Produttore:** Vieira de Sousa Lda

**Regione:** Douro

**Tipo di terreno:** Scisto

**Età vigne:** Oltre 60 anni

**Vitigni:** Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cao, Tinta Roriz

**Metodo di raccolta:** Manuale

**Vendemmia:** Settembre/ottobre

**Fermentazione:** Nei "Lagares", dopo pressatura a piedi

**Affinamento:** Vecchi Tonneaux e barrique

**Zucchero residuo:** 106 g/lt

**Alcol:** 20,5 % vol.

**Baume:** 3,5

**pH:** 3.58

**Acidità totale:** 5,68 g/lt in acido tartarico

