QUINTA DA CÔRTE

PORTO
TAWNY 20 ANS

Solo: Xisto.

Clima: Mediterrânico: pluviosidade anual muito fraca, verão quente e seco.

Castas: Mistura de castas antigas com uma idade média superior a 70 anos, entre elas castas tradicionais, tais como a Tinta Barroca, a Tinta Roriz, a Rufete ou a Tinta Amarela.

Ano de colheita: Mistura de vinhos em média com 20 anos.

Vinificação: Tradicional, pisa da uva em lagares, de modo a extrair com uma maior precisão o melhor da uva.

Envelhecimento: Em pipas de 600 L.

Degustação: De cor dourada com reflexos de acaju, este tawny com uma grande classe seduz imediatamente pela complexidade dos seus aromas: passas de Corinto, alcaçuz, canela, citrinos cristalizados, café, castanha de caju, caramelo, nozes... Doce e harmonioso na boca, magnificamente amplo desenvolve a mesma complexidade. Muito saborosa, equilibrada, com frescura, evolui até um final longo, rico e limpo.

Vinho do Porto e comida: Pronto a ser consumido, perfeito para servir como aperitivo com tostas e queijo de cabra. A combinação perfeita servido com arroz de vitela ou com um tajine de galinha com limões cristalizados. À sobremesa é perfeito para acompanhar bolos de chocolate praliné ou com recheio de café.

Servir: Entre 10 e 12° C.

Dados analíticos: Alc - 20 % vol ; Bé – 4,5 °Bé ; pH – 3,55 ; AT – 3,60 g/l H2SO4.

Conservação: 20 anos.

Número de garrafas: 2000 garrafas.