



QUINTA DA CÔRTE

PORTO TAWNY 20 ANS

Solo: Xisto.

Clima: Mediterrânico: pluviosidade anual muito fraca e muito quente no verão.

Castas: Mistura de castas antigas com uma idade de 200 anos, entre elas castas tradicionais, tais como a Roriz, a Rufete ou a Tinta Amarela.

Ano de colheita: Mistura de vinhos em média cor.

Vinificação: Tradicional, pisa da uva em lagare com uma maior precisão o melhor da uva.

Envelhecimento: Em pipas de 600 L.

Degustação: De cor dourada com reflexos de acaçafrente, esta grande classe seduz imediatamente pela complexidade das notas de passas de Corinto, alcaçuz, canela, citrinos cristalizados, caju, caramelo, nozes... Doce e harmonioso na boca, desenvolve a mesma complexidade. Muito saboroso e fresco, evolui até um final longo, rico e limpo.

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

Servir: Entre 10 e 12° C.

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

Conservação: 20 anos.

Número de garrafas: 100 garrafas.

