

VISTA ALEGRE RESERVA TAWNY

Aveludado, Fresco e Untuoso.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Sousão, Rufete		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
ESTÁGIO	Lote proveniente de vinhos de estilo único e diversos anos, estagiados em toneis e barricas de carvalho, com uma média de idade de 7 anos conferida pelo IVDP.		
CONSUMO	Pronto a ser consumido e não necessita de ser envelhecido ou decantado. Excelente acompanhamento de sobremesas à base de chocolate, café, caramelo ou frutos secos, assim como fruta tropical natural, com ananás, abacaxi, manga, papaia entre outros. Poderá ser também uma agradável surpresa ao acompanhar queijos variados. Ligeiramente mais fresco (10° C) pode igualmente ser associado a foie-gras e patês diversos. Servir a uma temperatura entre os 12° a 14° C.		
CONSERVAÇÃO	Conservar garrafa em pé, em local fresco, ao abrigo da luz sem trepidações, sem odores fortes e com temperatura constante. Após a sua abertura, consumir preferencialmente entre 3 a 4 meses.		
ÁLCOOL	20 %	AÇUCARES TOTAIS	121,9 gr/l
PH	3,6	ACIDEZ TOTAL	3,96