



## VISTA ALEGRE 20 ANOS TAWNY



Vinho do Porto | Portugal - Região Demarcada do Douro

### Castas

Cuidadosa selecção de uvas da Região Demarcada do Douro, nomeadamente: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Barroca e Tinto Cão.

### 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.

### Análise Sensorial

**Aspecto:** Límpido e brilhante.

**Cor:** Âmbar, com nuances acastanhadas.

**Aroma:** Perfumado, delicado e elegante devido ao prolongado envelhecimento em madeira de carvalho exibindo uma grande variedade de aromas a frutos secos, canela, caramelo e baunilha..

**Sabor:** Ótimo equilíbrio, rico, encorpado, macio, confirmando na boca as sensações encontradas no aroma, bom corpo e final longo.

### Sugestões

**Consumo:** Excelente acompanhamento em sobremesas confeccionadas à base de chocolate, frutos secos, especiarias (canela) e caramelo. Também harmoniza bem com café e chocolates. Sendo o Vinho do Porto um produto natural é susceptível de criar depósito. Deve-se, por conseguinte, ao servir ter o cuidado indispensável para não turvar. Deve ser servido a uma temperatura entre 14° e 16° C.

**Conservação:** Garrafa de pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após a sua abertura consumir, preferencialmente, entre em 18 a 20 semanas.

### Outras Informações

**Envelhecimento:** Combinação de vinhos seleccionados, originários de vários anos, envelhecidos em casco de carvalho com uma média de idade de 20 anos.

### Detalhes Técnicos

Álcool:	20% vol.
Áçúcar Total:	127,2 g/l
Acidez Total:	4,05 g/l (ácido tartárico)
pH:	3,5
Dióxido de Enxofre Total (INS 220):	60 mg/dm <sup>3</sup>
Baumé:	4,5

### Informação Logística:

Garrafa:	Garrafa VALLEGRE 1 foscada - 750 ml
Rolha:	Rolha natural com cápsula.
Embalagem Individual:	caixa individual de madeira
Embalamento:	Caixa de cartão de 6 garrafas.
Paletização:	60 caixas de cartão de 6 garrafas.
EAN 13 (Código de Barras na Garrafa):	5 602 660 00145 5
ITF 14 (Código de Barras na Caixa):	1 5602 660 00145 2

### Equipa de Enologia

Fátima Lopes / César Pinacho / Miguel Martins

### Medalhas & Outros Prémios

Medalha de Ouro "WINE MASTERS CHALLENGE 2001" (Abril 2001/Portugal)  
Medalha de Prata "III CONCURSO INTERNACIONAL DE VINHOS CIDADE DO PORTO" (Junho 2002/Portugal)  
Comenda "INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION 2003" (Julho 2003/U.K.)  
Medalha de Ouro "MONDE SELECTION 2004 (Maio 2004/Bélgica)  
Medalha de Bronze "FHA 2006 WINE & SPIRITS ASIA CHALLENGE" (Abril 2006/Singapura)  
Medalha de Bronze "WINE STYLE ASIA AWARD 2008" (Outubro 2008/Singapura)  
Medalha de Ouro e melhor na classe "AWC VIENNA 2010" (Outubro 2010/Austria)  
Medalha de Prata "CONCURSO NACIONAL DE VINHOS 2011" (Junho 2011/Portugal)  
Medalha de Prata "MUNDUS VINI 2011" (Setembro 2011/Alemanha)  
Medalha de Prata "CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2012" (Abril 2012/Bélgica)  
Medalha de Ouro "CONCURSO NACIONAL DE VINHOS 2014" (Junho 2014/Portugal)  
Medalha de Prata "MONDE SELECTION 2017 (Maio 2017/Bélgica)  
Medalha de Ouro "CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2017" (Abril 2017/Bélgica)