



## VISTA ALEGRE 30 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:** Dourado claro com reflexos esverdeados.

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

**Sabor:** Revelador de idade, untuoso, macio, bom corpo e final longo.

### Sugestões

**Consumo:** Pode associar-se aos foie-gras assim como a queijos ricos e intensos ou servido, simples, com café e chocolates. É um agradável acompanhamento com sobremesas confeccionadas à base de chocolate, frutos secos e caramelo. De igual modo, pode ser harmonizado, após café, com um puro de média intensidade. 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 30 anos.

### Detalhes Técnicos

Álcool:	20% vol.
Açúcar Total:	110,9 g/l
Acidez Total:	4,79 g/l (Ácido tartárico)
pH:	3,43
Dióxido de Enxofre Total (INS 220):	47 mg/dm <sup>3</sup>
Baumé:	4,3

### Informação Logística:

Garrafa:	Garrafa VALLEGRE 1 foscada - 750 ml
Rolha:	Rolha natural com cápsula.
Embalagem Individual:	Caixa de madeira individual
Embalamento:	Caixa de cartão de 6 garrafas.
Paletização:	60 caixas de cartão de 6 garrafas.
EAN 13 (Código da Barras na Garrafa):	5 602 660 00146 2
ITF 14 (Código de Barras na Caixa):	1 5602 660 00146 9

### Equipa de Enologia

Fátima Lopes / César Pinacho / Miguel Martins

### Medalhas & Outros Prémios

Grande Medalha de Ouro "CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2001" (Abril 2001/Bélgica)  
Medalha de Bronze "INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2001" (Maio 2001/U.K.)  
Medalha de Prata "IV CONCURSO INTERNACIONAL DE VINHOS CIDADE DO PORTO" (Julho 2004/Portugal)  
Medalha de Prata "INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2007" (Maio 2007/U.K.)  
Medalha de Prata "Wine Style Asia Award 2007" (Outubro 2007/Ásia)  
Medalha de Ouro "AWC VIENNA 2008" (Outubro 2008/Áustria)  
Medalha de Ouro "INDIA WINE CHALLENGE 2010" (Janeiro 2010/Índia)  
Medalha de Prata "INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2011" (Maio 2011/U.K.)  
Prémio PRESTÍGIO "Concurso Nacional de Vinhos 2012" (Maio 2012/Portugal)