



VISTA ALEGRE 30 ANOS TAWNY

Mágico, tentador e atraente.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Barroca, Tinto Cão		
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	Combinação de vinhos seleccionados, originários de vários anos, envelhecidos em casco de carvalho com uma média de idade de 30 anos.		
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 10° e 12° C.		
CONSERVAÇÃO	Garrafa de pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após a sua abertura consumir, preferencialmente, entre em 20 a 24 semanas.		
ÁLCOOL	20 %	AÇÚCARES TOTAIS	110,9 gr/l

PH	3,43	ACIDEZ TOTAL	4,79
PRÉMIOS	MEDALHA DE OURO “WMC – WINE MASTER CHALLENGE” (2021/PORTUGAL) GRANDE MEDALHA DE OURO “MONDE SELECTION” (2021/BÉLGICA) MEDALHA DE PRATA “IWSC-INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION” (2021/REINO UNIDO) MEDALHA DE OURO E MELHOR 30 ANOS TAWNY “INTERNATIONAL WINE CHALLENGE” (2021/REINO UNIDO) MEDALHA DE GRANDE OURO – “CNV - CONCURSO NACIONAL DE VINHOS” (2019/PORTUGAL) MEDALHA DE PRATA “CNV – CONCURSO NACIONAL DE VINHOS” (2017/PORTUGAL)		

www.vallegre.pt