



VISTA ALEGRE 50 ANOS TAWNY

Vista Alegre Tawny 50 Anos é o resultado de um sábio e cuidadoso envelhecimento em pipas de carvalho, combinados com a arte e magia do "blend".



REGIÃO	DOURO
COR	Âmbar profundo, com entretons verde azeitona.
AROMA	Muito exuberante no nariz e extremamente complexo, sente-se como que uma explosão de aromas que se entrelassam, tornando-o um vinho misterioso. Sobressaem os aromas de frutos secos torrados, café e melaço, com leves notas de folhas de tabaco e especiarias finas.
PALADAR	Impressiona pela complexidade que se sente logo na entrada, característica da sua já longa idade. A harmonia perfeita entre a frescura e os sabores mais intensos como notas de tosta de madeira, café e caramelo. É um vinho com final memorável.
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Barroca e Tinto Cão.
VITICULTURA	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.
ESTÁGIO	Este lote tão especial é o resultado da combinação de vinhos do porto tawny velhos, escuramente selecionados, envelhecidos em pipas muito antigas, nas nossas caves, em plena Região Demarcada do Douro, cuja média de idades de envelhecimento é de mais de 50 anos.

CONSUMO	Deve ser consumido a uma temperatura entre os 10°C e os 12°C. Pode associar-se ao foie-gras assim como queijos ricos e intensos ou, servido simples com café ou chocolates. Excelente em sobremesas confeccionadas à base de chocolate, frutos secos e caramelo. Ótimo acompanhante, após café, para um bom charuto. Vinho do Porto sendo um vinho natural é susceptível, com o tempo, de criar depósito. Deve-se servir com cuidado para não turvar.		
CONSERVAÇÃO	Garrafa de pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após a sua abertura consumir, preferencialmente, entre em 22 a 26 semanas.		
ÁLCOOL	20 %	AÇUCARES TOTAIS	138 gr/l
PH	3,34	ACIDEZ TOTAL	6,88
PRÉMIOS	MEDALHA DE PRATA “DECANTER WORLD WINE AWARDS” (2023/ REINO UNIDO) PRÉMIO “ESCOLHA DE IMPRENSA” REVISTA GRANDES ESCOLHAS (2023/ PORTUGAL)		