



VISTA ALEGRE FINE TAWNY

Suave, aveludado e saboroso.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, 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	Lote proveniente de vinhos de estilo único e diversos anos, estagiados em toneis de carvalho, com uma média de idade de 4/5 anos.		
CONSUMO	Pronto a ser consumido; não necessita de ser decantado.Servido a uma temperatura entre 12° C e 14° C, é tradicionalmente, um vinho de sobremesa que acompanha muito bem tartes de frutas, gelados, doces de frutos secos, chocolate, café e caramelo. Também combina com queijo fortes. Servido fresco acompanhado de frutos secos é também um aperitivo muito agradável.		
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 8 a 10 semanas.		
ÁLCOOL	19 %	AÇUCARES TOTAIS	99,4 gr/l

PH	3,73	ACIDEZ TOTAL	4,16
PRÉMIOS	MEDALHA DE OURO "VINALIES INTERNATIONALES 2017 - OENOLOGUES DE FRANCE" (FEVEREIRO 2017/FRANÇA)		

www.vallegre.pt