# BARÃO DE VILAR TAWNY 30 ANOS

**REGIÃO |** Porto e Douro

**TIPO |** Vinho do Porto

**ENÓLOGO |** Álvaro Van Zeller

**CASTAS**
Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO**
As uvas são colhidas à mão no seu perfeito estado de maturação. Depois de colhidas são cuidadosamente transportadas para a adega e arrefecidas em câmaras frigoríficas. Os bagos desengaçados passam por um período - geralmente um dia - de maceração pelicular antes de iniciar o processo de fermentação em cubas de aço inoxidável com controlo de temperatura, até ser atingido o nível de açúcar desejado. Nesta fase, a aguardente vínica é adicionada ao mosto para parar a fermentação. Barão de Vilar 30 anos Tawny é um vinho de alta qualidade que resulta da mistura de vários vinhos de diferentes colheitas, de modo a alcançar a miríade de aromas típicos deste tipo de envelhecimento. Cada um dos vinhos é envelhecido individualmente em cascos de madeira durante diferentes períodos de tempo, com a idade média do lote a definir a idade do produto final.

**NOTAS DE PROVA**
Cor dourada com bordo castanho-esverdeado. Opulento no nariz, o vinho é muito intenso e concentrado, combinando notas de figos secos, nozes e mel. Finura sedosa, com uma estrutura rica e bem definida. Frutos secos subtis sob camadas infinitas de caramelo e caramelo salgado. Final memorável.

**SERVIR / DESFRUTAR**
Sem necessidade de emparelhamento. Perfeito para ser desfrutado por si só, no conforto de uma poltrona, a qualquer hora do dia. Na procura de um casamento extraordinário: Mousse de Foie de Volaille au Porto.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**
**Álcool:** 20%

The Wine Collection

DOURO