BARÃO DE VILAR TAWNY 40 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. Após colheita, são cuidadosamente transportadas para a adega e arrefecidas em câmaras frigoríficas para evitar fermentações precoces. Os bagos desengaçados passam por um período - geralmente um dia - de maceração pré-fermentativa e depois inicia-se o processo de fermentação, em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada, até ser atingido o nível de açúcar desejado. Nesta fase, é adicionada aguardente vínica ao mosto para parar a fermentação. O Porto Tawny 40 anos 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
Um Porto distinto. Cor âmbar dourada mostrando luxuriantes tons de azeitona no bordo, fazendo denotar o seu perfil desenvolvido. Décadas de evaporação concentraram o vinho a uma essência excecional, exibindo um nariz extremamente complexo e poderoso de frutos secos, mel e uma amálgama de especiarias. No paladar, impressões de café torrado, *Ras el Hanout*, caramelo e chocolate misturados entre si e e formando uma textura voluptuosa e intensa. O final é altamente concentrado e longo. Pura magia.

SERVIR / DESFRUTAR
Aprecia-se por si só, no conforto de uma poltrona, a qualquer hora do dia. Na busca de companhia: um charuto Romeo y Julieta de Capulet Toro para os amantes de charutos ou um simples Marmelo assado com especiarias.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 20%

BARÃO DE VILAR

DOURO