

# BARÃO DE VILAR TAWNY

**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

Para produzir o Barão de Vilar Tawny são procurados os vinhos mais macios e evoluídos. Os vinhos utilizados para integrar o lote são envelhecidos por - pelo menos - três anos em pequenos cascos de carvalho nas nossas caves de envelhecimento no Douro. O blend não é misturado em primeiro lugar, ao invés cada um dos vinhos é envelhecido individualmente e apenas alguns meses antes do engarrafamento os vinhos se encontram e se misturam, ganhando o equilíbrio e a estrutura únicos de um Tawny.

## NOTAS DE PROVA

Cor tijolo avermelhada, com aromas de frutas vermelhas maduras bem equilibrados por nuances de frutas secas e baunilha especiada. No paladar, elegante e suave, com sabores persistentes de nozes e mel, conduzindo a um longo final de boca.

## SERVIR / DESFRUTAR

Pronto para ser apreciado aquando da abertura da garrafa. Beber fresco. Idealmente com sobremesas à base de amêndoas, frutas secas ou chocolate de leite. Em contraste, casa perfeitamente com queijos fortes, especialmente com Queijo Azul.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 19,5%



DOURO