

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