

ANDRESEN PORTO FINE TAWNY

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS

Mourisco Tinto e Tinta Barroca

O VINHO

Envelhecimento: 100 % oxidativo. 5 anos em tonéis de carvalho

Gastronomia: Sobremesas doces ou como aperitivo.

Longevidade prevista: Não envelhece em garrafa. O vinho, uma vez aberto manterá as suas qualidades durante quatro semanas desde que guardado no frigorífico.

Paladar: Macio e elegante, com alguma complexidade, muito equilibrado.

Final de prova: Equilibrado, longo e persistente

VINIFICAÇÃO

Cubas de inox com remontagem automática. Uvas não desengaçadas, 1 dia de maceração pré fermentativa e 2 dias de fermentação tumultuosa em tanques de cimento com a beneficiação aos 8º Baumé

NOTAS DE PROVA

Cor: Tinto alourado.

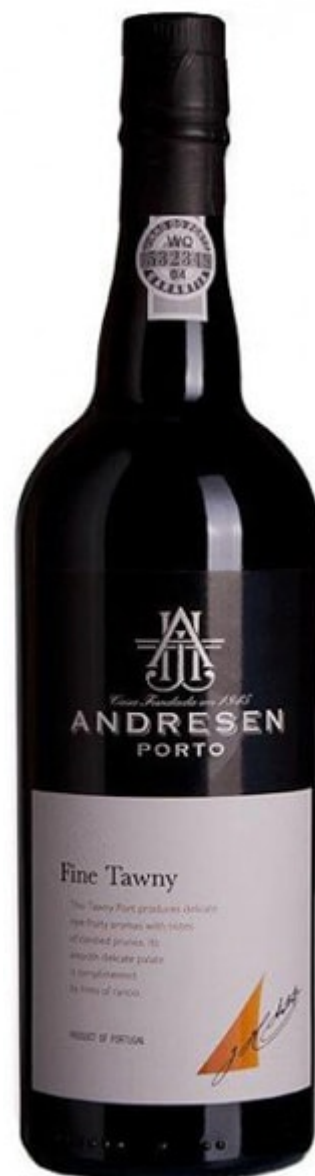
Aroma: Com alguma evolução mostra notas de frutos secos e uva passa.

Paladar: Macio e elegante, com alguma complexidade, muito equilibrado.

Final de prova: Equilibrado, longo e persistente

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,5 %



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



DOURO