

## Infantado Porto Tawny 20 Anos

Fortificado



### UVAS

Mais de 20 uvas diferentes, de vinhas muito antigas.

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

**—** Guardar pelo menos 3 anos

**○** Madeira moderada

### PAÍS

Portugal

### REGIÃO

Douro-Porto

### PRODUTOR

Quinta do Infantado

### TEOR ALCOÓLICO

19,5%

### AÇÚCAR

124 g/l

### ACIDEZ

3,80 g/l

### PH

3,58

### DEGUSTAÇÃO

Com sabores de frutas secas e notas cítricas e de baunilha, é um vinho elegante, com um final longo e muito agradável. Os Tawnies com indicação de idade da Quinta do Infantado têm origem em vinhas antigas, com uma variedade de uvas nobres do Douro.

### TERROIR

Vinhas classe A: Serra de Baixo, Serra de Cotas e Vale de Moinhos, na sub-região de Gontelho, Cima Corgo. Altitude entre 200 e 250 metros e solo xistoso e pobre.

### ELABORAÇÃO

Fermentação 100% em lagar, com desenlace parcial. Interrupção da fermentação com aguardente vinca 77°. Estágio de 15 a 30 anos em pipas velhas (mais de 50 anos) de 550 litros. São engarrafadas na quinta anualmente entre 700 a 1.500 garrafas numeradas

### HARMONIZAÇÃO

Para beber sozinho ou acompanhar sobremesas não muito doces, como torta de frutas secas, além de queijos maduros e azuis.

### QUANDO BEBER

Pode ser desfrutado já ou guardado por até 10 anos. Sirva entre 14-15 °C.