



Porto Ferreira Dona Antónia Tawny 20 Anos

TIPO | Vinho Fortificado

CATEGORIA | Vinho do Porto Tawny com
Indicação de Idade

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | DOC Porto

REGIÃO | Douro

PAÍS | Portugal

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,
Avintes, Portugal

CAPACIDADES | 750 mL

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 20 %vol. ± 0.5

Açúcares totais | 125 g/L ± 10

Dióxido de enxofre total | 25 mg/L ± 10

Acidez total (ácido tartárico) | 5.5 g/L ± 0.5

pH | 3.2 ± 0.1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 15.9 g/100mL

Açúcares | 12.5 g/100mL

Calorias | 697 kJ/166 kcal

Adequado para vegetarianos | Não

Adequado para vegan | Não

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Porto Ferreira Dona Antonia Tawny 20 Anos é um Vinho do Porto excecional, símbolo da excelência do estilo da marca Porto Ferreira na criação de Tawny velhos. O seu perfil clássico, de grande elegância, complexidade e frescura, é único.

NOTA DE PROVA – ANO DE PROVA 2024

Cor dourada com reflexos atijolados. Aroma extremamente complexo, revelando notas de canela, pimenta, gengibre, madeiras exóticas, verniz, cedro, frutos secos como avelã e amêndoa, e nuances de frutos maduros e compotas. Na boca, apresenta uma excelente estrutura, equilibrando harmoniosamente açúcares e acidez. O final é elegante, longo e muito persistente.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Não

TIPO DE SOLO | Xistoso.

ENÓLOGO | Luís Sottomayor.

CASTAS

Tinta Barroca; Tinta Roriz; Touriga Franca; Touriga Nacional; Outras variedades de castas tintas.

VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento, as uvas são encaminhadas para cubas de inox onde decorre a fermentação alcoólica. Durante esta fase, procede-se a uma maceração suave com temperatura controlada, com a qual se pretende extrair os compostos existentes nas películas. O equilíbrio e harmonia, assim como a estrutura, são obtidos através da seleção de uvas e da escolha do momento da paragem da fermentação, com a adição de aguardente vínica.

MATURAÇÃO

Os vinhos são envelhecidos nas Caves, em Vila Nova de Gaia, nos tradicionais cascos de carvalho, de aproximadamente 640 Litros. Durante este período, são sujeitos frequentemente a trasfegas, análises e provas, que permitem acompanhar a sua evolução. O lote final é obtido geralmente, utilizando vinhos com idades compreendidas entre os 15 e os 30 anos, de forma a obter com a idade média de 20 anos, a qualidade e o estilo Ferreira.

GUARDAR

Garrafa na vertical. Até 2 anos após engarrafamento.

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 12°C a 14°C. Aconselhável até 2-3 meses garrafa aberta.

DESEFRUTAR

É um vinho extremamente complexo que pode ser apreciado por si só. Harmoniza na perfeição com sobremesas à base de frutos secos ou caramelo, como leite creme e tarte de maçã.

V14652-2023072853381471-901D



<https://www.portoferreira.com>



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.



Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE