



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2026-05-29

INTRODUÇÃO

Os Tawnies com indicação de idade, tal como os 30 anos, são resultado da mistura de diferentes vinhos, com média de idades de 30 anos. O prolongado envelhecimento em pequenas pipas de carvalho confere-lhe a sua característica cor alourada. As principais características de um Tawny com indicação de idade são a complexidade dos aromas, a frescura, o «bouquet» persistente e o refinamento. Um Tawny velho é a escolha certa para acompanhar queijos e sobremesas à base de ovos e de chocolate. Também pode ser apreciado como aperitivo, servido ligeiramente fresco, acompanhado simplesmente por frutos secos.

VINIFICAÇÃO

Os Tawnies são envelhecidos em pequenas pipas (550l) de carvalho nas caves em Vila Nova de Gaia, durante muitos anos. O "casamento" equilibrado das diferentes características e das diversas idades é a principal arte do Master Blender da Niepoort, José Nogueira.

NOTAS DE PROVA

De cor castanha profunda, com bordo castanho esverdeado, característico dos Tawnies mais velhos. No nariz, mostra-se um vinho de outra era, embora muito vivo, com notas concentradas de café e licor que se prolongam na boca com final macio e longo.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Combina muito bem com sobremesas à base de frutos secos, ovos, caramelo, baunilha ou café. Queijos curados são um

bom acompanhamento. Ligeiramente refrigerado, também pode ser usado como aperitivo e a combinação com "fois gras" é muito interessante.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort

Região | Porto

Tipo de Vinho | Porto

Tipo de Solo | Xisto

Castas | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz

Idade das Cepas | Mais de 30 anos

Densidade por HA | 4000

Condução das Vinhas | Guyot e Royat

Período da Vindima | Setembro/Outubro

Forma de Vindima | Manual

Fermentação | Lagares/Pisa a pé

Estágio | Pequenas pipas de carvalho

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 157.20

PH | 3.55

Acidez Total (g/dm³) | 6.54

Acidez Volátil (g/dm³) | 1.13

Açúcar Residual (g/dm³) | 129.00

Álcool (%) | 20.5

Valor Energético (kcal/100ml) | 170

Valor Energético (kJ/100 ml) | 712

Hidratos de carbono (g/100ml) | 14

Baumé | 5.00

SO₂ Total (mg/dm³) | 114

Massa volúmica (g/cm³) | 1.0300

GARRAFA



5602840320086

CAIXA



5602840120082

CAIXA



material: Cartão
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 8370
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 24.5
largura (cm): 16.4
altura (cm): 29.2

PALETE



nº caixas: 100
largura (cm): 80
profundidade (cm): 100
nº fiadas: 5