

## BELLETRIST - VINHO DO PORTO TAWNY

**IVV:** Engarrafador N.º 7628

**INPI:** Registo 641178

**DESIGNAÇÃO DE ORIGEM:** DOP Porto

**REGIÃO:** Douro

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

**DETALHES TÉCNICOS:** Álcool: 19,5% | Acidez Total: 3,47 g/L (ácido tartárico) | Açúcar Residual: 100,2 g/L | Cor: Encarnado aloirado | Solo: Xistoso

**CASTAS:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão

**VINHA:** Em São João da Pesqueira, nas encostas do Douro é onde a vinha está plantada, em zona classificada com a letra A, sendo a mais elevada categoria na escala do Douro. As castas plantadas são as tradicionais da região, aptas a produzir o Vinho do Porto.

**ENÓLOGA:** Ana Urbano

**VINIFICAÇÃO:** Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24 – 28° C), quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

**ENVELHECIMENTO:** Aproximadamente 3 anos em barris de madeira

**NOTAS DE PROVA:** Um vinho licoroso encarnado aloirado, com aroma a compota de frutos vermelhos bem equilibrado com madeira e toques de baunilha. Harmonioso e persistente.

**APRECIE:** Como aperitivo antes das refeições ou com sobremesas. Este vinho combina maravilhosamente com queijos, frutos secos e com chocolate.

**SERVIR:** Temperatura entre 14° a 16° C. Este vinho está pronto a ser consumido, não precisa ser decantado.

**ARMAZENAGEM:** Armazene a garrafa na horizontal. Depois de aberto, consumir em aproximadamente 10 dias para melhor experiência degustativa, mantendo a garrafa fechada.

