WINE COLORS

FICHA TÉCNICA

Belletrist

Special Editions, Historic & Heritage

WINE PORTO WINE RARE WINES

IMPERADOR D.PEDRO II - 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% I Acidez Total: 3,47 g/L (ácido tartárico) I Açúcar Residual: 100,2 g/L ICor: Encarnado aloirado ISolo: 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.