

PORTO MONGE TAWNY



REGIÃO Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO DOC Porto

ALTITUDE Entre 300 e 500 metros

CASTAS Mistura de várias castas tintas do Douro sendo as mais representativas a Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinta Amarela.

VINIFICAÇÃO O Porto Monge Tawny é vinificado da forma tradicional do Vinho do Porto. Após a recepção das uvas e seu controlo qualitativo procede-se ao desengace e esmagamento. De seguida as uvas esmagadas são colocadas nas cubas de fermentação, permanecendo em maceração durante alguns dias com a temperatura controlada, para se extrair ao máximo os melhores constituintes das películas. No momento ideal a fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica resultando num vinho naturalmente doce. Os vinhos passam depois por um período de envelhecimento sendo que depois das primeiras passagens a limpo são armazenados em balseiros de carvalho onde permanecem pelo menos dois anos. Mais tarde a equipa de enologia escolhe os vinhos que irão constituir o lote final de forma a manter o estilo clássico do Porto Monge Tawny.

NOTAS DE PROVA De cor vermelha com alguns reflexos alourados. No aroma é marcado pela fruta madura, figos, frutos secos e algumas notas caramelizadas e de especiarias. De sabor rico, aveludado e encorpado, é muito elegante e com um bom equilíbrio entre a estrutura e a doçura.

ENOLOGIA Miguel Ferreira | Filipe Carvalho | Rodrigo Poço

TEOR ALCOÓLICO 19,2% alc./vol.
VALOR ENERGÉTICO 145kcal / 100mg

COMPOSIÇÃO COMPLETA <https://u-label.io/qr/9b89441f7499b/01/05601752090124>

INFORMAÇÃO ADICIONAL Apto a consumo por veganos