ULABEL

VEGAN

PORTO

MONGE TAWNY 20 ANOS



REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
DOC Porto

ALTITUDE
Entre 300 e 500 metros

CASTAS
Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela

VINIFICAÇÃO
As uvas são colhidas manualmente e são vinificadas da forma tradicional do Vinho do Porto. A fermentação decorre em cubas de aço inox sendo parada pela adição de aguardente vínica. Os melhores vinhos e com maior potencial de envelhecimento são depois selecionados e colocados em cascos de carvalho bastante velhos após o primeiro Inverno. Durante vários anos permanecem em madeira ganhando harmonia e melhorando o seu bouquet. Mais tarde a equipa de enologia escolhe os vinhos que irão constituir o lote final utilizando vinhos entre os 15 e os 30 anos.

NOTAS DE PROVA
De cor âmbar alourada denotando o cuidado envelhecimento em madeira, apresenta um aroma intenso com notas de fruta cristalizada, especiarias e frutos secos.
No paladar é um vinho delicado e suave, pleno de intensidade e com um final elegante e aveludado.

TEOR ALCOÓLICO
19,5% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
160 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço