ULABEL

## PORTO

# MONGE TAWNY




### REGIÃO

Favaios,
Douro

### CLASSIFICAÇÃO

DOC Porto

### ALTITUDE

Entre 300
e 500 metros

### CASTAS

Touriga Franca,
Tinta Roriz,
Tinta Barroca,
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.

### TEOR ALCOÓLICO

19% alc./vol.

### VALOR ENERGÉTICO

145 kcal /100 ml

### ENOLOGIA

Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Celso Pereira