



VALLEGRE
PORTO & DOURO WINES

DOM MANUEL TAWNY

Elegante, saboroso e persistente.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vícnica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
ESTÁGIO	Lote proveniente de vinhos de estilo único e diversos anos, estagiados em toneis de carvalho, com uma média de idade de 3/4 anos.		
CONSUMO	Pronto a ser consumido e não necessita de ser envelhecido ou decantado. É, tradicionalmente, um vinho de sobremesa que acompanha muito bem tartes de frutas, doces de frutos secos e chocolate. Deve ser servido a um temperatura entre os 12 ° C e os 14 ° C.		
CONSERVAÇÃO	Conservar garrafa em pé, em local fresco, ao abrigo da luz sem trepidações, sem odores fortes e com temperatura constante. Após a sua abertura, consumir preferencialmente entre 6 a 8 semanas.		
ÁLCOOL	19 %	AÇUCARES TOTAIS	97,7 gr/l
PH	3,76	ACIDEZ TOTAL	3,78

www.vallegre.pt