

TAWNY 20 ANOS

O Crasto Porto Tawny 20 anos é um vinho do Porto Tawny de idade que resulta do envelhecimento em tonéis de carvalho português por uma média de 20 anos. Feito a partir de vinhos do porto selecionados com origem nas melhores vinhas. Este blend oferece grande complexidade, proveniente dos vinhos mais velhos, enquanto os vinhos mais jovens trazem sabores de frutas frescas e acidez vibrante.



VISUAL

Cor âmbar



AROMA

Tem excelente complexidade aromática onde é possível encontrar notas de casca de laranja, mel, frutos secos e ligeiro iodo.



PALADAR

Na boca apresenta um excelente volume e uma estrutura de textura suave e fresca. Termina cheio de complexidade, elegância e persistência.



CASTAS

Vinhas velhas – field blend

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, Após um suave esmagamento sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%

Idade das vinhas: Mais de 60 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 550 | EAN: 5604123007608