

## FICHA TÉCNICA

# BLACKETT

PORTO

TAWNY

ANOS **20** YEARS

**Denominação** Porto **Região | Sub-Região** Douro | Cima Corgo

**Castas** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão

**Vindima** Setembro/Outubro, Manual **Vinificação** Lagares, Cubas Inox

**Tipo** Tawny | Aloirado **Estágio** Envelhecido em Casco **Idade** 20 anos

### Notas de Prova

Aloirado Profundo.

Aromas terciários intensos e complexos a casca de laranja, Baunilha, frutos secos e especiarias.

Doce, encorpado e guloso, acidez bem presente e álcool bem integrado, fim de boca fresco e muito persistente.

### Harmonização

Sugerimos o Tawny 20 anos para acompanhar carnes recheadas de frutos secos, patés, queijo de cura longa ou ainda sobremesas a base de ovos.

### Serviço e Conservação

Temperatura: servir entre 8 e 12°C

Manter a garrafa em posição vertical

Alcool | 20%

PH | 3,28

Acidez Total | 5,1

Açúcar | 143g/lt

