

FICHA TÉCNICA

BLACKETT

PORTO

TAWNY

ANOS **30** 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** 30 anos

Notas de Prova

Aloirado intenso com tons esverdeados.

Aromas terciários intensos e complexos de alperces secos, nozes caramelizadas, caramelo salgado, chocolate especiarias e especiarias.

Muito encorpado mas elegante e perfeitamente equilibrado entre acidez, doçura e álcool, fim de boca aveludado muito persistente.

Harmonização

Sugerimos o Tawny 30 anos para acompanhar um Foie Gras com compota de figos, queijos maturados (Parmagiano, Manchego, Gouda) ou com sobremesas de caramelo.

Serviço e Conservação

Temperatura: servir entre 8 e 12°C

Manter a garrafa em posição vertical

Alcool | 20%

PH | 3,55t

Acidez Total | 4,5

Açúcar | 145g/lit

