

FICHA TÉCNICA

BLACKETT
PORTO

TAWNY

RESERVE

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** 7 anos

Notas de Prova

Aloirado vermelhado

Aromas complexos de cereja preta, uva passa, caramelo, e nozes.

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

Harmonização

Um Vinho versátil que poderá ser apreciado mais fresco em aperitivo, em acompanhamento de uma tábua de queijos ou ainda com uma sobremesa de frutos secos.

Serviço e Conservação

Temperatura: servir entre 8 e 12°C

Manter a garrafa em posição vertical

Alcool | 19,5% PH | 3,44 Acidez Total | 3,4 Açúcar | 110g/lit

