

## PORTO FERREIRA DONA ANTÓNIA TAWNY 20 ANOS

**TIPO:** Licoroso **CATEGORIA:** 20 Anos **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Atijolado

**DESIGNAÇÃO DE ORIGEM:** DOC Porto **REGIÃO:** Douro

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

Porto Ferreira Dona Antónia Tawny 20 Anos é um Vinho do Porto excepcional, símbolo da excelência do estilo da marca Ferreira na criação de Vinhos do Porto tawny velhos. O seu perfil clássico, de grande elegância e complexidade mas com grande frescura, é único, sendo um dos vinhos mais reconhecidos e celebrados no mundo.

### NOTAS DE PROVA

Porto Ferreira Dona Antónia Tawny 20 Anos tem uma atractiva cor atijolada, com notas acobreadas. O seu aroma intenso revela características de um equilibrado envelhecimento por oxidação: frutos secos, especiarias, notas de frutos maduros e compotas. Na boca, é um vinho encorpado, delicado, suave e aveludado com boa persistência. Revela uma frescura acentuada e muito equilibrada, resultado dos refrescos com vinhos mais jovens, efectuados ao longo da sua maturação. O final é fino, elegante e persistente

**ENÓLOGO:** Luis Sottomayor

### CASTAS:

Tinta Amarela; Tinta Barroca; Tinta Roriz; Tinto Cão; Touriga Franca; Touriga Nacional

### VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas à mão foram vinificadas segundo o método tradicional de Vinho do Porto. A fermentação controlada dos mostos decorreu em cubas de aço inox sendo parada pela adição de aguardente vínica. Os vinhos eram muito elegantes e com grande potencial de envelhecimento.

### MATURAÇÃO

Os vinhos que integram o lote final deste Porto Ferreira Dona Antónia Tawny 20 Anos permanecem no Douro até serem transportados para as caves Ferreira em V.N.Gaia na Primavera seguinte, entrando no esquema de envelhecimento tradicional do Vinho do Porto, em cascos de carvalho, com o estilo Porto Ferreira. Durante este período, o vinho é sujeito a numerosas trasfegas, análises e provas, que permitem acompanhar o seu envelhecimento, e actuar com lotações, refrescos e correcções sempre que a prova o determinar. O lote final é obtido utilizando vinhos com idades compreendidas entre os 15 e os 40 anos, de forma a obter sempre com a idade média, o tipo, a qualidade e o estilo do Porto Ferreira Dona Antónia Tawny 20 Anos.

### GUARDAR

Engarrafado após envelhecimento, o Porto Ferreira Dona Antónia Tawny 20 Anos está pronto a consumir e não ganha se guardado durante muito tempo. A garrafa deve ser colocada em posição vertical, sob temperatura constante entre 16°C-18°C.

### SERVIR

Durante a sua lenta evolução em cave, estes vinhos depositam naturalmente pelo que não necessitam decantação. Beneficia de algum tempo de abertura. Servir entre 12°C-16°C. O Porto Ferreira Dona Antónia Tawny 20 Anos mantém boas notas de prova durante 2-3 meses após abertura da garrafa.

### DESEFRUTAR

É um aperitivo muito elegante e acompanha várias entradas ricas, como foie-gras ou quiches de queijo intensas, vol-au-vents salgados ou um gratinado de marisco. Combina na perfeição com sobremesas como o creme queimado, tarte de maçã, frutos secos ou mesmo pêssegos frescos. Acompanha muito bem queijos curados ou azuis, e é delicioso servido simples e/ou ligeiramente fresco.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% | Acidez Total: 5,54 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 118 g/L | pH: 3,18

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 15,9 g | Açúcares: 11,8 g | Valor Energético: 166 Kcal (697 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

### ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

### ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

