

# VAL MOREIRA

*Douro*

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



## VAL MOREIRA PORTO 20 ANOS

ENVELHECIMENTO	Apurado loteamento de vinhos do Porto Tawny com idade média de 20 anos, superior qualidade, envelhecidos em cascos.
DENOMINAÇÃO	Região Demarcada do Douro
REGIÃO	Douro Superior
GASTAS	Vinhas Velhas com 40 a 60 anos. Touriga Nacional; Tinta Roriz; Tinta Barroca e Touriga Franca.
TIPO DE SOLO	Xisto
ENGARRAFAMENTO	2019
NOTAS PROVA	Apresenta um aroma intenso de frutos secos, especiarias, baunilha e caramelo. Na boca é encorpado, aveludado e harmonioso. Tem uma cor castanho alourado a ambar.
GASTRONOMIA	Excelente acompanhamento para muitas sobremesas. Combina bem com sabores a figos, amêndoas e caramelo. É igualmente excelente para acompanhar um leite-creme ou uma taça de morangos. Também pode ser apreciado só, no final da refeição, com nozes ou outros frutos secos. Servir ligeiramente fresco, idealmente a uma temperatura entre 12° e 16°C.
DADOS	Álcool: 20%; Acidez Total: 4,65g/l; pH: 3,47; Açúcar Adquirido: 133g/dm3