DONA OTÍLIA



1) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME **DONA OTÍLIA PORTO TAWNY 50 ANOS**

REGIÃO **Douro**

ENGARRAFADO **2024**

ENVELHECIMENTO **Estágio médio de 50 anos em cascos de carvalho.**

CASTAS **Field Blend com + de 30 castas provenientes de vinhas velhas**

GARRAFA **500ml**

EMBALAGEM **Estojo individual**

2) ANÁLISE FISICO-QUÍMICA

ÁLCOOL **20%**

ACIDEZ TOTAL **8,07/dm3**

PH **3,44**

BAUMÉ **7,5**

AÇUCARES TOTAIS **128g/dm3**

CALORIES **181/100ml**

3) NOTAS DE PROVA/SUGESTÃO DE CONSUMO

De cor escura com tons esverdeados é um vinho rico e concentrado. Com um nariz exuberante e complexo que cativa todos os sentidos.
Denotam-se bem os frutos secos torrados, o café, o caramelo, leves notas de tabaco e especiarias finas.
Na boca impressiona pela harmonia perfeita entre a frescura e a intensidade dos sabores como a tosta e o vinagrinho, tão característicos e, que lhe confere complexidade aromática e vivacidade num final de boca interminável.
Por ser um vinho de elevada qualidade e complexidade pode ser apreciado, por si só, como um vinho de "meditação". Ideal para servir após uma refeição com uma boa conversa e companhia!
Mas se preferir harmonizá-lo pode optar pelos queijos fortes, curados e/ou envelhecidos, presunto ibérico ou foie gras. Além disso é ótimo com frutos secos, sobremesas à base de frutos secos ou chocolates mais amargos.
Um Porto que reflete bem a arte e mestria do "blend".

4) TEMPERATURA RECOMENDADA

Servir à temperatura de 18º ou ligeiramente refrescado.

5) CONSERVAÇÃO

Guardar a garrafa ao alto, em local seco com temperatura constante e fresca.