



PORTO

PORTO FERREIRA DONA ANTÓNIA RESERVA TAWNY

TIPO: Licoroso **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Atijolado

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny é um Vinho do Porto reserva criado em homenagem de Dona Antónia Adelaide Ferreira, uma mulher carismática que dedicou toda a sua vida ao Douro e ao Vinho do Porto, deixando um legado de excepção e valores de qualidade e excelência que estabeleceram a Ferreira como símbolo maior da alma portuguesa e marca número um em Portugal.

NOTAS DE PROVA

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny tem cor vermelha com fortes tonalidades atijoladas. O seu aroma é intenso e rico, com nuances de fruta muito madura (ameixa, alperce e compotas) e florais, mais complexo pelas notas de especiarias e frutos secos que lhe advém de evolução na madeira de carvalho, por oxidação. Na boca, é um vinho encorpado e de sabores ricos, com um final fino, elegante e de grande persistência.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS:

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Amarela

VINIFICAÇÃO

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny é vinificado segundo o método tradicional do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são esmagadas suavemente e, após desengace parcial, fermentadas com maceração para extracção dos melhores constituintes das peles das uvas. Todo este processo ocorre sob um rigoroso controlo de temperaturas e de densidades do vinho que permite escolher o momento ideal para a adição da aguardente vínica, necessária à paragem de fermentação nos Vinhos do Porto. O momento depende das castas, grau de maturação e da doçura final pretendida.

MATURAÇÃO

Os vinhos que integram este Porto Reserva permanecem no Douro até serem transportados para as caves Ferreira em V.N.Gaia na Primavera seguinte, onde envelhecem segundo o tradicional do Vinho do Porto em pipas de madeira de carvalho. Durante vários anos, os vinhos são sujeitos a numerosas trasfegas, análises e provas, que permitem acompanhar o envelhecimento e actuar com lotes, refrescos e correcções quando a prova o determinar. O lote final é obtido juntando utilizando vinhos de diferentes idades e proveniências, que permitam atingir consistentemente o estilo e qualidade típicos Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny. Utilizando geralmente vinhos entre os 4 e 12 anos, a idade média do lote final é cerca de 7 anos.

GUARDAR

A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz directa e da humidade excessiva, a temperatura constante entre 16°C-18°C.

SERVIR

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny é engarrafado pronto a consumir e não ganha se guardado durante muito tempo. Servir entre 12°C-16°C. Quando aberto, não necessita de ser decantado e mantém notas de prova frescas durante cerca de 2 meses.

DESEFRUTAR

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny é um Porto muito versátil que combina muito bem com uma grande variedade de queijos e sobremesas portuguesas clássicas - do «Serra de Estrela» e Azeitão aos doces de ovos e tortas, pão-de-ló, doces com passas, compotas e frutos. Servido ligeiramente frio, é muito bom simples e acompanha muito bem vários aperitivos, entradas e saladas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% | Acidez Total: 4,28 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 109,9 g/l | pH: 3,33

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 15.9g/100ml | Açúcar: 11g/100ml | Valor Energético: 161Kcal (673 kJ)/100ml | Vegan: Não | Vegetariano: Não | Glúten: Não

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

AVIN6119364070568

QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v22. 2014-09-19

Email: ferreira@sograpevinhos.com
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

