



# TAWNY

Denominação de Origem:  
Vinho do Porto

*Denomination of Origin:*  
*Port Wine*



- **Álcool Alcohol:** 19% vol (19°C)
- **Açúcar Sugar:** 100 g/l
- **Acidez Acidity:** 4.5 g/l ácido tartárico  
4.5 g/l tartaric acid

**Caixa com 6 garrafas 750ml**  
Case of 6 bottles 750 ml

- **Peso Weight:** 7.9 Kgs
- **Dimensões (C x L x A):**  
Dimensions (L x W x H):  
240mm x 165mm x 316mm

**Em prova:** Bonita cor com leves nuances avermelhadas. No aroma revela suaves balsâmicos, misturando frutos jovens e secos. Muito equilibrado na boca, com final atractivo a bombom de ginja.

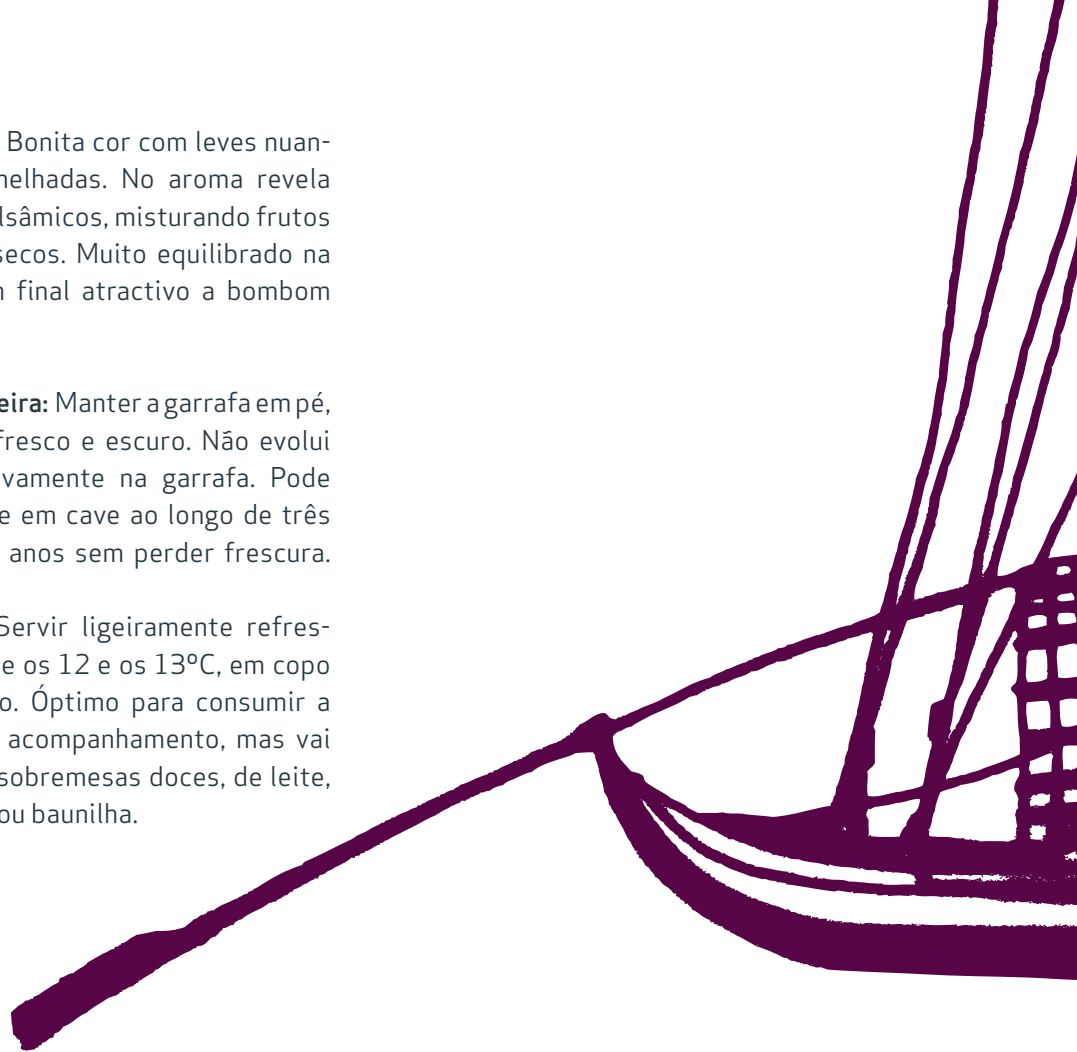
**Na Garrafeira:** Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de três ou quatro anos sem perder frescura.

**À mesa:** Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado. Óptimo para consumir a solo, sem acompanhamento, mas vai bem com sobremesas doces, de leite, caramelo ou baunilha.

**On taste:** A lovely light reddish colour. Aromas of fresh and dried fruits with hints of vanilla. Very balanced on the palate with an agreeable after taste of cherries.

**Cellaring:** Store upright in a cool dark place. It does not develop significantly in the bottle. May be kept three or four years without losing its freshness.

**Serving:** Serve slightly chilled, between 12 and 13°C, in an appropriate glass, ideally consumed on its own or served with caramel, vanilla or cream desserts.



## MOMENTOS

“ A música está o máximo e o ambiente também. O pessoal veio animado e pedimos Porto para todos. Eu e o Tiago queremos tawny mas o Jorge prefere ruby e a Rita, que gosta de ser diferente, só bebe white. Vamos dançar? ”

## MOMENTS

“ The music and the mood are at its best. Everyone is having a good time and we order Port for all. Tiago and I want tawny, but Jorge prefers ruby and Rita who likes to be different, only drinks white. Let's dance! ”