



# PURE TAWNY RESERVE

## FILOSOFIA

Vinho do Porto para celebrar a sustentabilidade ambiental, respeitando a saúde do solo e biodiversidade local. O cultivo das uvas em Modo de Produção Biológico, permitiu que os aromas característicos das castas se esprimissem ao máximo, sendo o resultado um vinho com grande concentração de sabores, devido à qualidade intrínseca das uvas e estágio cuidado.

## DENOMINAÇÃO

DOC Porto

## CATEGORIA

Tawny Reserva

## ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

## VITICULTURA

Elaborado com castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tendo sido usadas em maior percentagem Tinta Roriz e Touriga Franca.

## VINIFICAÇÃO

Processo baseado no método tradicional de elaboração do Vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto por adição de aguardente vínica, a lotação de vinhos e o envelhecimento. Este Tawny Reserve tem origem em lotes de diferentes vinhos envelhecidos em casco por períodos de tempo variáveis, sendo o resultado um perfil final de 7 anos em prova.

## EM PROVA

Cor ambar com reflexos vermelhos. No nariz destacam-se os aromas a compota de frutos silvestres e frutos secos, como ameixa e figo. Complexo e muito fresco, apresenta um bom volume de boca. As notas a fruta em compota permanecem e prolongam-se após a prova.

## À MESA

Harmoniza bem com todo o tipo de sobremesas, gelados de caramelo, baunilha ou amêndoa e queijos suaves. Servir ligeiramente fresco, entre os 14 e os 16°C, em copo apropriado.

## NA GARRAFEIRA

A garrafa deve ser armazenada de pé, protegida de luz direta e da humidade excessiva, a temperatura constante (16°C -18°C). Não evolui significativamente em garrafa. Pode guardar-se em cave por 3 a 4 anos sem perder frescura.

## DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 19 % vol.  
Açúcares Redutores: 96 g/l  
Acidez Total: 3,9 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,58