

MIGUELS PORTO TAWNY | TAWNY PORT



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C), quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

Notas de Prova: Vinho tinto alourado doce com aromas a compota de frutos vermelhos bem enquadrados com uma madeira com toques de baunilha.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão

Enologia: Ana Urbano

Região: Douro, Portugal

Teor Alcoólico: 19,5%

Acidez Total: 3,47 g/L

Açúcar Redutor: 100 g/L

Vinification: Fermented wine with partial destemming at controlled temperature (24-28°C), when the grape reaches the desired sweetness value, fermentation is interrupted by adding brandy (77%), subsequently aged in oak until bottling.

Tasting Notes: Golden-colored sweet wine with aromas of red berries compote, well balanced with wood and vanilla aromas.

Grape Varieties: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca and Tinto Cão

Winemaking: Ana Urbano

Region: Douro, Portugal

Alcohol: 19,5%

Total Acidity: 3,47 g/L

Reducing Sugar: 100 g/L