

CRASTO PORTO TAWNY 40 ANOS

O Crasto Porto Tawny 40 Anos é um vinho do Porto de categoria Tawny envelhecido em tonéis de carvalho Português por um tempo médio de 40 anos. Elaborado a partir de uma seleção de vinhos do Porto provenientes das melhores vinhas, este blend combina a complexidade dos vinhos mais velhos com a frescura e a acidez vibrante conferida pelos vinhos mais jovens, resultando num vinho equilibrado e sofisticado



Visual

Com uma tonalidade profundamente dourada e brilhante, marcada por reflexos âmbar e delicadas nuances esverdeadas



Aroma

fruto de décadas de envelhecimento em madeira. No nariz, surgem aromas de frutos secos, como figos, tâmaras e nozes, que se combinam elegantemente com toques suaves de mel, casca de laranja cristalizada, especiarias doces e iodo.



Paladar

Na boca, é encorpado e complexo, com uma doçura bem equilibrada pela acidez vibrante. A sua textura aveludada, com taninos extremamente elegantes e polidos conferem harmonia ao vinho, enquanto a acidez refrescante intensifica a experiência. Termina longo, persistente e memorável.



PORTO TAWNY

Castas

Vinhas Velhas – Field blend

Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, Após um suave esmagamento sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

Informação técnica

Álcool: 21%

Resulta do lote de vinhos de diversos anos, envelhecidos em pipos de carvalho português, por um tempo médio de 40 anos.

Idades das vinhas: 60 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 60 | EAN: 5604123008186

