



Tecedeiras Tawny Port

O Tawny Reserva da Quinta das Tecedeiras apresenta uma versatilidade notável - um Porto autêntico, com concentração e cor que acompanham as deliciosas e complexas notas aromáticas de nozes, amêndoas, figos secos e caramelo. Um belo exemplar de Porto Tawny, que apresenta muita complexidade nos aromas e harmoniza muito bem com todos os tipos de chocolates, tortas doces e até com queijos azuis por contraste, tipo gorgonzola. Um baita Tawny!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto Fortificado

Terroir

País Portugal

Região Douro

Produtor Quinta das Tecedeiras

Safra s/s

Elaboração

Uva Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Moreto e Sousão

Teor Alcoólico 21%

Amadurecimento 3 anos em barricas de carvalho

Por Murilo Azevedo

Visual Cor tawny intenso e brilhante

Olfativo Notas de caramelo, frutos secos, leve compota e mel.

Gustativo Na boca é macio, complexo, estruturado, fresco, elegante e muito persistente.

Harmonização Este vinho tem a particularidade de poder ser bebido tanto como aperitivo, como vinho de sobremesa. Vai muito bem com chocolate amargo, ovos de páscoa, torta de amêndoas, bolo de nozes e até com queijos azuis por contraste.

Tecedeiras

Banhada ao longo de 1,5 Kms pelas águas da margem esquerda do rio Douro, na prestigiada sub-região de São João da Pesqueira, a Quinta das Tecedeiras deve o seu nome às freiras que a habitaram e se dedicaram à tecelagem do linho que no passado ali era cultivado. Os solos são de xisto e a exposição norte e oeste, com as vinhas entre os 90m e os 190m de altitude. As uvas amadurecem bem e com grande concentração de aromas e de sabores. Quando foram reconvertisas as vinhas, houve o cuidado de deixar algumas parcelas antigas, com mais de 80 anos, cujas uvas integram de forma criteriosa os lotes de todos os Vinhos, DOC ou Porto das Tecedeiras.

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16º

Estimativa de Guarda Pronto para beber