



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA · MAISON LAFITE
IMPORTADORES

VINHO DO PORTO TAWNY 30 ANOS



Pontuações mais recentes:

92 Wine Enthusiast – 12.2011

92 Wine Spectator – 1º. na sua categoria 12.2010

Medalha de Ouro – Drinks International Awards 2010

Medalha de Ouro – Decanter World Wine Awards 2008

Melhor Porto – Melhor Tawny – International Wine Challenge 2007 e 2008

Produtor: Adriano Ramos Pinto

Tipo: Tinto

Região: Douro

País: Portugal

Uvas: Castas de vinhas antigas das regiões delimitadas do Douro.

Graduação Alcoólica: 19,5%

Temperatura de Serviço: 18º C a 22º C

Combinações gastronômicas: Como digestivo, com café e um bom charuto.

Estimativa de Guarda: Guardar a garrafa em pé ao abrigo da luz e do calor. Em adega, pode ser conservado por até 30 anos.

Conteúdo: 75 cl

Código de Barras:



Se várias batalhas foram ganhas com os outros tipos de *tawny*, o perfil da vitória foi desenhado com o 20 Anos e a guerra ganha com o 30 Anos.

Harmonizar estes vinhos velhos, cheios de personalidade e carácter, não é tarefa fácil. Na sala de provas as decisões são muito difíceis.

Aqui, a natureza dá lugar ao conhecimento, a um vinho sereno, sábio, tal como um homem velho, mas atento, que conta histórias grandiosas aos mais jovens.

As paixões terrenas dão lugar a ambientes voláteis, esterificados, madeirados, desprendidos do xisto, do vermelho.

Mergulha-se no mundo etéreo, límpido, tocado ao ritmo único e constante de uma Cave de Vinho do Porto.

Devido à sua intensidade de sabores, deve ser apreciado ao final da refeição, com um café e um bom charuto.