



## Porto Tawny 30 Years

Quinta de Santa Eufemia

**CLASSIFICAZIONE** D.O.C.

**TIPOLOGIA** Rosso

**NAZIONE** Portogallo

**REGIONE** Douro

**ANNATA IN COMMERCIO** S.A.

**VITIGNO** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão, Mourisco Tinto

**TIPOLOGIA AGRICOLA** Convenzionale

**VENDEMMIA** Manuale

---

### VINIFICAZIONE

Dopo la tradizionale pigiatura con i piedi, che avviene in vasche di granito, il mosto fermenta per 5 giorni a una temperatura di 22-25° C. La fermentazione viene interrotta aggiungendo acquavite con una gradazione alcolica del 77% vol.

### AFFINAMENTO

Per i primi 10 anni il vino sosta in grandi botti di rovere da 110 hl; in seguito passa in botti da 550 litri (pipas) dove si affina anche oltre 30 anni.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Profumi amplissimi dominati dalle note speziate e di frutta secca, che ritornano in bocca ad animare una sensazione morbida e vellutata, rinfrescata da un'acidità vitale che rende la beva spigliata, preparando il palato ad un finale intenso e di lunghissima persistenza.

---

**FORMATI E CONFEZIONI :** bottiglie da 50 cl