



## PORTO

◇◇◇  
20 ANOS  
20 YEARS

### Processo de Vinificação

Fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente, lote envelhecido em madeira cerca de 20 Anos até ser engarrafado.

### Notas de Prova

Vinho alourado claro com bons aromas a frutos secos e um fino toque de especiarias. Na boca é um vinho equilibrado, apresenta frescura e estrutura. É vinho longo e persistente.

### Vinification Process

*Fermentation interrupted by the addition of brandy. Ageing in cask during at least 20 Years, till bottling.*

### Tasting Notes

*Tawny amber color. Rich and complex aroma, with notes of dry fruits and some spices. Very fine flavor, well balanced and persistent.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,86 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 120 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Elisete Beirão

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 4,86 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 120 g/dm<sup>3</sup>

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Elisete Beirão

### Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

### Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

### Temperatura

10/12°C

### Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

### Temperature

10/12°C

### Ageing potential

Drink / Keep

