

## PORTO FERREIRA DONA ANTÓNIA RESERVA TAWNY

**TIPO:** Licoroso **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Atijolado

**DESIGNAÇÃO DE ORIGEM:** DOC Porto **REGIÃO:** Douro

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny é um Vinho do Porto reserva criado em homenagem de Dona Antónia Adelaide Ferreira, uma mulher carismática que dedicou toda a sua vida ao Douro e ao Vinho do Porto, deixando um legado de excepção e valores de qualidade e excelência que estabeleceram a Ferreira como símbolo maior da alma portuguesa e marca número um em Portugal.

### NOTAS DE PROVA

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny tem cor vermelha com fortes tonalidades atijoladas. O seu aroma é intenso e rico, com nuances de fruta muito madura (ameixa, alperce e compotas) e florais, mais complexo pelas notas de especiarias e frutos secos que lhe advém de evolução na madeira de carvalho, por oxidação. Na boca, é um vinho encorpado e de sabores ricos, com um final fino, elegante e de grande persistência.

**ENÓLOGO:** Luis Sottomayor

### CASTAS:

Tinta Amarela; Tinta Barroca; Touriga Franca; Touriga Nacional

### VINIFICAÇÃO

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny é vinificado segundo o método tradicional do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são esmagadas suavemente e, após desengace parcial, fermentadas com maceração para extracção dos melhores constituintes das peles das uvas. Todo este processo ocorre sob um rigoroso controlo de temperaturas e de densidades do vinho que permite escolher o momento ideal para a adição da aguardente vínica, necessária à paragem de fermentação nos Vinhos do Porto. O momento depende das castas, grau de maturação e da doçura final pretendida.

### MATURAÇÃO

Os vinhos que integram este Porto Reserva permanecem no Douro até serem transportados para as caves Ferreira em V.N.Gaia na Primavera seguinte, onde envelhecem segundo o tradicional do Vinho do Porto em pipas de madeira de carvalho. Durante vários anos, os vinhos são sujeitos a numerosas trasfegas, análises e provas, que permitem acompanhar o envelhecimento e actuar com lotes, refrescos e correcções quando a prova o determinar. O lote final é obtido juntando utilizando vinhos de diferentes idades e proveniências, que permitam atingir consistentemente o estilo e qualidade típicos Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny. Utilizando geralmente vinhos entre os 4 e 12 anos, a idade média do lote final é cerca de 7 anos.

### GUARDAR

A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz directa e da humidade excessiva, a temperatura constante entre 16°C-18°C.

### SERVIR

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny é engarrafado pronto a consumir e não ganha se guardado durante muito tempo. Servir entre 12°C-16°C. Quando aberto, não necessita de ser decantado e mantém notas de prova frescas durante cerca de 2 meses.

### DESFRUTAR

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny é um Porto muito versátil que combina muito bem com uma grande variedade de queijos e sobremesas portuguesas clássicas - do «Serra de Estrela» e Azeitão aos doces de ovos e tortas, pão-de-ló, doces com passas, compotas e frutos. Servido ligeiramente frio, é muito bom simples e acompanha muito bem vários aperitivos, entradas e saladas.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% | Acidez Total: 4,28 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 109,9 g/L | pH: 3,33

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 15,9 g | Açúcares: 11 g | Valor Energético: 672,7 kJ/160,8 kcal | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

### ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

### ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

