



S. LEONARDO

SÃO LEONARDO 30 ANOS PORTO TAWNY



CLASSIFICAÇÃO Vinho do Porto

TIPO Tinto

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz,
Tinta Barroca, Tinto Cão

REGIÃO Douro

TIPO DE SOLO Xisto

VINDIMA Uvas vindimadas à mão, para caixas de 25Kg, no seu ponto ideal de maturação, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas.

VINIFICAÇÃO/ESTÁGIO As uvas são pisadas a pé em lagares na adega onde arranca a fermentação alcoólica. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente sendo depois os vinhos envasilhados para o envelhecimento desejado de acordo com o perfil de cada um.

ÁLCOOL 20% vol.

ACIDEZ TOTAL 4,6 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL >4 g/l

NOTAS DE PROVA Cor Aloirada, Tawny.
Aromas intensos de frutos secos e especiarias.
Em boca é encorpado, macio e harmonioso com um equilíbrio entre doçura e acidez. Final de boca longo e persistente.