



## OFFLEY PORTO TAWNY

**TIPO:** Licoroso **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Vermelho alourado

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

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

Offley Tawny é um Vinho do Porto tinto elegante, um tawny de estilo clássico com maturidade e frescura, criado para os múltiplos apreciadores deste estilo pela Offley, a prestigiada marca que alia contemporaneidade a quase três séculos de experiência.

### NOTAS DE PROVA

De atractiva cor vermelho-alourado, própria de um vinho com mais envelhecimento, o Offley Porto Tawny tem um aroma delicado que recorda os frutos vermelhos maduros, realçado por notas de frutos secos que lhe conferem uma complexidade acrescida. Na boca, destaca-se o bom equilíbrio entre os taninos macios e a sua doçura natural, que se conjugam harmoniosamente para um final elegante e fino.

**ENÓLOGO:** Luís Sottomayor

### CASTAS:

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão

### VINIFICAÇÃO

O Offley Porto Tawny é produzido segundo o método tradicional do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se a fermentação com maceração das películas para extracção dos melhores constituintes. A adição da aguardente vínica estabelece o equilíbrio entre o corpo e o aroma do vinho, sendo o momento ideal estabelecido pela equipa de Enologia após um rigoroso controlo de temperaturas de fermentação e de densidades, factor que varia segundo a casta, grau de maturação e doçura final pretendida.

### MATURAÇÃO

Os vinhos permanecem no Douro até serem transportados para V.N.Gaia na Primavera seguinte, onde entram nas centenárias caves da Offley, para envelhecimento em cascos de madeira de carvalho segundo o sistema tradicional do Vinho do Porto. Ao longo dos anos, os vinhos são cuidadosamente trasfegados, provados e analisados e são feitas as correcções julgadas necessárias pela equipa de Enologia. O lote final é posteriormente elaborado de forma a manter a consistência e o estilo do Offley Porto Tawny, sendo em seguida filtrado e estabilizado pelo frio antes de ser engarrafado.

### GUARDAR

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

### SERVIR

O Offley Porto Tawny está pronto a consumir e não necessita de ser decantado. Servir entre 12°C-16°C. Uma vez aberta a garrafa, deve ser bebido dentro de 8 semanas.

### DESFUTAR

O Offley Porto Tawny é um vinho muito versátil e atraente, ideal para sobremesas tradicionais, desde o creme queimado às tartes de maçã, amêndoas e natas. Servido frio é um ótimo aperitivo e acompanha bem algumas entradas salgadas.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19,5% | Acidez total: 4,2 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 94,5 g/l | pH: 3,51

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 15.5g/100ml | Açúcar: 9.5g/100ml | Valor Energético: 152Kcal (636 kJ)/100ml | Vegan: Não | Vegetariano: Não | Sem Glúten

### RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

AVIN0832472678049

QR Code

