



Il Porto Ferreira Dona Antonia Reserva Tawny è un vino speciale, un Porto Tawny firmato dalla preziosa cantina per celebrare Dona Antonia Adelaide Ferreira che nel diciannovesimo secolo diede un grande impulso alla Ferreira che, sotto la sua guida, acquistò grande prestigio tra i più noti produttori portoghesi.

VITIGNI

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

VINIFICAZIONE

Le uve, selezionate e colte a mano, vengono dolcemente pressate e vinificate secondo il tradizionale metodo Porto. L'intero processo avviene sotto stretto controllo della temperatura e della densità vino, per scegliere il momento ideale per l'aggiunta di alcool di vino, fondamentale per arrestare la fermentazione e mantenere la dolcezza naturale del Porto. I vini selezionati per il Dona Antonia Reserva Tawny rimangono nella regione Douro dopo la vendemmia e vengono portati a V.N. Gaia la primavera successiva, dove inizieranno il tradizionale periodo di affinamento in botti di rovere. La miscela finale è composta da vini provenienti da diverse età e provenienza per ottenere una coerenza di stile e qualità tipici di Porto Ferreira Dona Antónia Reserve. I vini selezionati di solito variano tra i 4 ei 12 anni di età, raggiungendo un'età media di circa 7 anni

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un bel colore rosso, con intense sfumature che rimandano alla lenta maturazione in legno. Il profumo è intenso e ricco con sentori di frutta molto matura (prugna e albicocca) unite a note floreali.

Le note speziate si abbinano a cenni di nocciola derivanti dall'evoluzione in legno di rovere. In bocca è un vino corposo e ricco al gusto, molto ben equilibrato. Si accompagna splendidamente con dessert e formaggi. Da servire tra i 12 ° C – 16.