

FERREIRA

ESTD 1751



PORTO



PORTO DONA ANTÓNIA

Tawny Reserva

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

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

PRODUZIONE

Le uve, selezionate e raccolte 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.

AFFINAMENTO

I vini selezionati per il Dona Antónia Reserva Tawny rimangono nella regione Douro dopo la vendemmia e vengono portati a V.N. Gaia la primavera successiva, dove inizieranno il periodo di affinamento in botti di rovere. La miscela finale è composta da vini di 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

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.