



## PORTO DON ANTÓNIA 30 YEARS OLD TAWNY

Denominação de Origem Controlada

### VITIGNO

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

### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, i mosti vengono pompato in tini di acciaio inox per la fermentazione alcolica. Durante questa fase avviene una macerazione soffice a temperatura controllata per estrarre i composti presenti nelle bucce. L'equilibrio e l'armonia, così come la struttura, sono ottenuti tramite la selezione delle uve e la scelta del momento in cui fermare la fermentazione, con l'aggiunta di acquavite d'uva. I vini fortificati sono invecchiati nelle cantine, a Vila Nova de Gaia, in botti di rovere da circa 640 litri. Durante questo periodo, sono spesso soggetti a travasi, analisi e degustazioni, che permettono di seguirne l'evoluzione. Il taglio finale è solitamente ottenuto utilizzando vini di età compresa tra i 25 e i 40 anni, al fine di ottenere un'età media di 30 anni, la qualità e lo stile Ferreira. Pronto da bere, non trae beneficio da un prolungato invecchiamento in bottiglia, anche se questo sicuramente non lo danneggia. Non necessita di decantazione.



### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore di questo Porto Tawny 30 è dorato brillante, con sfumature aranciate. Al naso è intenso e di eccellente complessità, mette in evidenza le note di spezie come pepe, zenzero e noce moscata, cera balsamica e scatola di tabacco, ha inoltre leggere note di frutta rossa matura ed anice. Ottimo volume in bocca, con un'acidità vibrante, molte spezie ed in particolare pepe, confettura, con un finale estremamente elegante e lunghissimo. Va servito tra i 12 e i 14°C.