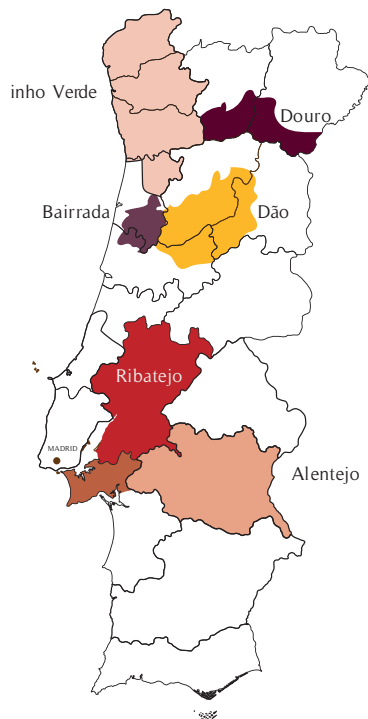


SYMINGTON

CONSIDERADOS UM DOS MAIORES PRODUTORES DE VINHAS NO VALE DO DOURO, OS SYMINGTON ESTÃO ENTRE OS PRINCIPAIS PRODUTORES DE VINHO DO PORTO. HOJE SÃO 1032 HECTARES DE VINHA, DISTRIBUÍDOS EM 28 QUINTAS NO ALTO DO DOURO EM UMA ÁREA TOTAL É DE 2243 HECTARES. DE ORIGEM ESCOCESA, INGLESA E PORTUGUESA, A FAMÍLIA PRÁTICA VITICULTURA SUSTENTÁVEL EM PROL DO EQUILÍBRIO AMBIENTAL, RESPEITANDO TODOS OS ASPECTOS BIOLÓGICOS DE PRODUÇÃO, SENDO A MAIOR ÁREA EM PORTUGAL DE CERTIFICAÇÃO BIOLÓGICA.

PORTUGAL

COM REGIÕES VINÍCOLAS BEM DEFINIDAS, PORTUGAL SEMPRE FOI CONHECIDO MUNDIALMENTE PELOS SEUS VINHOS FORTIFICADOS. HOJE O PAÍS TRAZ BOAS SURPRESAS COM VINHOS BRANCOS E TINTOS DE QUALIDADE SUPERIOR. CADA REGIÃO PRODUTORA PRODUZ VINHOS DE ESTILOS E IDENTIDADES DIFERENTES, PROPORCIONANDO ASSIM UMA GAMA AMPLA DE VINHOS PARA TODOS OS GOSTOS. COM MAIS DE 200 CASTAS NATIVAS, FICA FÁCIL PRODUZIR VINHOS DE CARÁTER ÚNICO E IDENTIDADE PRÓPRIA.



WARRE'S OTIMA 10 TAWNY

750ML | 3L

UM VINHO DO PORTO TAWNY COM 10 ANOS DE IDADE, QUE DESAFIA O ESTILO MAIS ROBUSTO E ESCURO DOS PORTOS. O OTIMA DA WARRE'S É APRESENTADO COM INOVADOR DESIGN CONTEMPORÂNEO QUE ATRAI OS OLHARES ATÉ DO PÚBLICO MAIS JOVEM. O WARRE'S OTIMA 10 ANOS É FERMENTADO COM LEVEDURAS NATURAIS. O MOSTO É FERMENTADO ATÉ ATINGIR O GRAU DE AÇÚCAR DESEJADO, SENDO ENTÃO A FERMENTAÇÃO INTERROMPIDA PELA ADIÇÃO DE ACUARDENTE VÍNICA A 77% V/V (GERALMENTE NA PROPORÇÃO DE 80% MOSTO E 20%) ACUARDENTE VÍNICA).

PAÍS: PORTUGAL

REGIÃO: DOURO

DO: DOURO

TIPO DE VINHO: VINHO DO PORTO

UVAS: CASTAS AUTORIZADAS PARA PRODUÇÃO DO VINHO DO PORTO

ENVELHECIMENTO:

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 20% VOL.

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: COR ACASTANHADA.

EXIBE UM NARIZ EXCELENTE, COM FRUTOS SECOS E NOTAS DE FRUTA MADURA. NO PALATO É LEVE E DELICADO, DELICIOSAMENTE ARREDONDADO, COM NOTAS A FRUTAS SECAS E UM FIM DE BOCA LONGO E ELEGANTE.

HARMONIZAÇÃO

SERVIR FRESCO OU À TEMPERATURA AMBIENTE. É UM EXCELENTE ACOMPANHAMENTO PARA QUEIJO, NOZES E OUTROS FRUTOS SECOS APÓS A REFEIÇÃO OU SOZINHO.

OUTRAS INFORMAÇÕES

TIPO DE FERMENTAÇÃO: TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL, SOB CONTROLE TEMPERATURA

TEMPERATURA FERMENTAÇÃO: 24-28°C

ACIDEZ: 3,9 G/L (Á. TARTÁRICO)