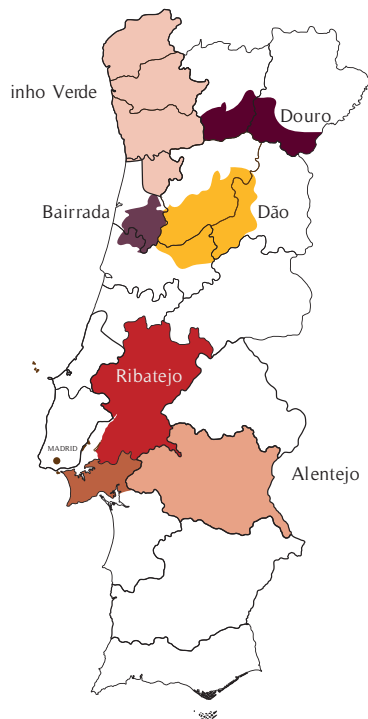


SYMINGTON

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 20 TAWNY

750ML

AS CASTAS UTILIZADAS NA PRODUÇÃO DO LOTE FINAL DO OTIMA SÃO AS TRADICIONAIS DO DOURO, TAIS COMO TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA, TINTA RORIZ E TINTO CÃO. O WARRE'S OTIMA 20 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 AGUARDENTE VÍNICA A 77% V/V (GERALMENTE NA PROPORÇÃO DE 80% MOSTO E 20% AGUARDENTE VÍNICA). DEMONSTRA A VERSATILIDADE DO VINHO DO PORTO.

PAÍS: PORTUGAL

REGIÃO: DOURO

DO: DOURO

TIPO DE VINHO: VINHO DO PORTO

UVAS: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA, TINTA RORIZ E TINTO CÃO

ENVELHECIMENTO:

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 20% VOL.

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: UM VINHO VERDADEIRAMENTE EXTRAORDINÁRIO, O PERFEITO EXEMPLO DE TUDO O QUE HÁ DE GRANDIOSO NUM TAWNY COM 20 ANOS DE IDADE SOBERBAMENTE EQUILIBRADO. A COR TRANSLÚCIDA DE TONALIDADE ACOBRE-ADA DESTA VINHO ESTÁ EM HARMONIA COM OS ATRAENTES AROMAS DE FRUTOS SECOS; SÃO DUAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO ENVELHECIMENTO DE VINTE ANOS EM CASCOS DE CARVALHO. O OTIMA 20 É RICO E DELICADO, SEM SER DEMASIADO DOCE E COM TANINOS E ACIDEZ QUE ASSEGURAM O EQUILÍBRIO E UMA PERSISTÊNCIA PERFEITA.

HARMONIZAÇÃO

EM TEMPO QUENTE, SERVIR LIGEIRAMENTE FRESCO, ACOMPANHANDO SOBREMESAS LEVES TAIS COMO CRÈME BRULÉE, QUEIJOS AMARLOS OU SOZINHO. É UM PRAZER BEBER OTIMA 20 EM QUALQUER OCASIÃO, NÃO SÓ NO FINAL DE UMA REFEIÇÃO.

OUTRAS INFORMAÇÕES

ACIDEZ: 4,3 g/L (Á. TARTÁRICO)