



**PRODUTO** | SAINT CLAIR PORTO TAWNY

**PRODUTOR** | C. da Silva (Vinhos) S.A.

**REGIÃO** | DOURO

**DENOMINAÇÃO** | DOC PORTO

**COR** | TINTO

**CATEGORIA** | TAWNY

**IDADE** | 3 ANOS



**CASTAS** | Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa.

**VINIFICAÇÃO** | Baseado no método tradicional de elaboração do Vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto através da adição de aguardente vínica, a lotação de vinhos e o envelhecimento.

**EM PROVA** | Bonita cor com leves nuances avermelhadas. No aroma revela suaves balsâmicos, misturando frutos jovens e secos. Muito equilibrado na boca, com final atractivo a bombom de ginja.

**NA GARRAFEIRA** | Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de 3 a 4 anos sem perder frescura.

**À MESA** | Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado. Ótimo para consumir a solo, sem acompanhamento, mas vai bem com sobremesas doces, de leite, caramelo ou baunilha.

**DADOS TÉCNICOS** | **Álcool** 19% vol. ; **Acúcar** 100g/ltr.; **Acidez** 4.5g/ltr ácido tartárico

**DADOS LOGÍSTICOS** Caixas de 6 garrafas x 750ml ; **Peso Bruto:** 7,5 kg ; **Dimensões** (CxLxA)