

PORTO TAWNY

50 ANOS

VITICULTURA

Este Kimbrel 50 Anos é a expressão máxima da tradição e do saber-fazer acumulado pelas famílias produtoras do Douro ao longo de gerações. Mais do que um vinho, é um testemunho histórico preservado no Vale do Roncão.

ENOLOGIA

O seu caráter único foi moldado por décadas de estágio em madeira, reunindo a estrutura preservada nos grandes tonéis e a oxidação nobre e delicada das pipas. A alma deste vinho reside na arte do lote: uma seleção criteriosa de vários vinhos do Porto velhos que, combinados, atingem uma riqueza aromática extraordinária, com notas de madeiras exóticas, frutos secos e especiarias. Apesar da sua idade venerável, este 50 Anos destaca-se por um equilíbrio soberbo, onde a densidade do tempo é iluminada por uma frescura e acidez vibrantes, garantindo um final longo e sofisticado.

NOTAS DE PROVA

Uma obra-prima do tempo, este Tawny 50 Anos revela uma tonalidade âmbar com reflexos subtis avermelhados e oliváceos. O nariz desvenda notas evoluídas de frutos secos, nozes, mel e açúcar queimado, integradas com uma aguardente fina. No palato é rico e potente, mantendo uma frescura notável e um final refinado e excecionalmente longo.

INFORMAÇÃO TECNICA

Produtor : Kimbrel Wine Company
Região: Douro, Cima Corgo, Vale do Roncão
Tipo de Vinho: Porto Tawny 50 anos
Formato: 0,75 L
Engarrafado em: Novembro 2023
Grau Baumé: 6,5
Valor Energético: 753 KJ/100mL

Álcool (%): 20
Valor Energético (Energia): 179 kcal/100mL
Hidratos de carbono: 17 g/100mL
Açúcares residuais: 165 g/L
pH: 3,44
Acidez Volátil: 1,08 g/L (ácido acético)
Massa Volúmica: 1,0448 g/cm³

