

FICHA TÉCNICA

COROA DE REI PORTO 20 YEARS (20 ANOS)

Marca: Coroa de Rei – Poças.

Produto: Vinho aloirado doce.

Região: Região Demarcada do Douro – Portugal.

Composição: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão.

Tipo de solo: Xisto.

Tempo em barrica: Criteriosa lotação de vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em casco, cuja idade média é 20 anos.

Notas de cor: Castanho aloirado âmbar.

Notas de degustação: Apresenta aroma intenso e delicado, lembra frutos secos e baunilha. No paladar é requintado, harmonioso, longo e persistente. Acompanham bem doces, chocolates e nozes.

Temperatura ótima para servir: 18°C.

Álcool: 20,13%

Acidez: 4,64 G/L

PH: 3,40

Enólogo: Jorge Manuel Pintão/Luís Rodrigues.



PORTO & DOURO