

CORTES DO REGUENGO PORTO TAWNY 50 ANOS



ORIGEM: Na encosta dos vales que envolvem o rio Douro, o Homem construiu os primeiros socalcos. Foi neles que plantou a vinha e, com as uvas que colheu, fez o vinho. O conhecimento passado de geração em geração, até aos dias de hoje, consagrou a arte do blend e de bem envelhecer o vinho. É assim que, sob a insígnia da Quinta do Reguengo, propriedade da Família Cardoso em Vila Nova de Foz Côa, no Douro Superior, nasce o Cortes do Reguengo Porto Tawny 50 anos. Um vinho ímpar, que honra a tradição duriense, pleno de elegância e requinte.

VINIFICAÇÃO: Envelhecido em cascos velhos com aproximadamente 620L, é resultado do loteamento de vinho do Porto de qualidade superior, com idade média de 50 anos.

NOTAS DE PROVA: Cor âmbar-dourado profundo com reflexos esverdeados. O bouquet é excecionalmente refinado e intenso, revelando aromas complexos de frutas secas, amêndoas torradas e suaves notas de especiarias. No paladar, é aveludado e concentrado, com camadas de sabor que refletem a sua idade e maturidade. Finaliza deixando um sabor único e delicado, refletindo toda a sua grandiosidade. Teor alcoólico (%Vol.): 20,5%

HARMONIZAÇÃO: Ideal para degustar a solo, embora acompanhe muito bem com sobremesas à base de chocolate, assim como com frutos secos e queijos fortes. Armazenar na vertical e servir a uma temperatura entre 12 a 15°C.

CAPACIDADE: 75cl.