

## DOW'S FINE TAWNY PORT

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>TIPO DE VINO:</b>      | Tinto, Fortificado  |
| <b>CATEGORIA:</b>         | Tawny   |
| <b>TIPO DE BOTELLA:</b>   | Bordalesa   |
| <b>ORIGEN:</b>            | Portugal  |
| <b>DENOMINACIÓN:</b>      | Vinho do Porto  |
| <b>REGIÓN:</b>            | Valle del Douro.  |
| <b>TIPO DE UVAS:</b>      | Principalmente: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cao, entre otras.   |
| <b>PRODUCTOR:</b>         | Symington Family Estates  |
| <b>FERMENTACIÓN:</b>      | En lagares de granito, con pisado tradicional y robótica.   |
| <b>TIEMPO EN BARRICA:</b> | Tres años por lo menos  |
| <b>TIPO DE BARRICA:</b>   | De roble francés, de segundo uso.   |
| <b>GRADO ALCOHÓLICO:</b>  | 19% de Alcohol por Volumen  |
| <b>TEMP. DE SERVICIO:</b> | De 10 a 12º Centígrados   |
| <b>TIEMPO DE GUARDA:</b>  | En condiciones de frescura y humedad relativa, puede conservarse por largos años en la cava y una vez abierto perdura desde varias semanas hasta periodos indefinidos, que varían según los ambientes |



### EXÁMEN ORGANOLÉPTICO



Color rojo rubí de capa ligera, con reflejos anaranjados,



Aroma limpio y fino, algo vinoso, desde cerezas y piel de naranja, pasando por fina madera en notas de especias, especialmente vainilla y canela, con recuerdos de ciruela pasa y ligeramente nueces y café tostado.



Posee un tacto elegante pero generoso, llega con dulzor amarrado a su estructura alcohólica, lo que da una sensación cálida. Apunta el sabor clásico de los Tawny, con matiz de madera y fruta pasificada, al final cierra dejando una agradable persistencia de matices tostados.

### MARIDAJE



El Oporto *tawny* es ideal para la sobremesa, acompaña estupendamente los quesos de pasta blanda y con alta curación, camembert y brie maduros o un buen stilton y frutos secos. Beberle frío en la sobremesa como digestivo es clásico y puede incluso tener lugar como aperitivo, una alternativa a quien no gusta de aperitivos secos o amargos como dicta la regla.

### COMENTARIO GENERAL

La denominación de origen controlada mas antigua del mundo, (mediados del Siglo XVI) reside en Portugal, en Oporto, que curiosamente recibe su nombre no de la zona de producción, en el macizo central del país, bañado por la ribera del Duero, sino que adquiere la apelación del puerto (*Oporto*) donde los barcos son cargados para llevar estos preciosos caldos a otros puntos del globo.