



QUINTA DA FÓZ
SINCE 1872

DA FÓZ Porto Tawny

TAWNY PORT

O PORTO TAWNY **DA FÓZ** É ELABORADO POR DIFERENTES LOTES COM IDADES COMPREENDIDAS ENTRE 5 A 10 ANOS, ENVELHECIDOS EM TONEIS DE MADEIRA. ESTE PORTO CONCILIA A IDADE COM UMA FRESCURA E ELEGÂNCIA. NOTAS DE FRUTOS SECOS E AMEIXAS.

CASTAS: TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA AMARELA, TINTA BARROCA, TINTO CÃO E OUTRAS

VINDIMA MANUAL: SETEMBRO/OUTUBRO

FERMENTAÇÃO: PISA A PÉ EM LAGARES

ENVELHECIMENTO: TONEIS E BALSEIROS

AÇÚCAR RESIDUAL: 98 G/L

ÁLCOOL: 20% VOL.

ENOLOGIA: Filipe Ferreira / Pedro Branco



QUINTA DA FÓZ
SINCE 1872