

# Porto Barros Tawny

**Capacidad:** 0,750 L y 0,375 L.

**Varietal de Uvas:** Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Barroca y Tinta Roriz.

**Denominación de Origen:** Douro.

**Vinificación:** Las uvas son seleccionadas de la mejor calidad y sometidas a una fuerte maceración en el lagar y en las cubas de vino. Maduración en barricas de roble por 3 a 4 años.

**Notas de Cata:** El Tawny es un blend de características constantes en el tiempo dado el rigor de las mezclas de los viñedos que lo componen. De color Tawny con reflejos anaranjados. Con aroma afrutado y notas de madera.

**Temperatura de Servicio:** Servir entre 15° C y 18° C.

**Grado Alcohólico:** 19.5° G.L.

**Gastronomía:** Es un excelente vino como aperitivo, sobremesa o con postres. Con gastronomía más atrevida, tomates rellenos con queso blanco fresco y salmón ahumado, filetes de mero en salsa de almendras tostadas y alcaparras, salmón en cama de cebollitas y zanahorias acompañado con papas y manzanas sauté; pudín de pan con salsa de frambuesa. Memorable al armonizar con chocolate oscuro.

Estd  1913

# BARROS

PORTO

