

ANDRESEN ROYAL CHOICE 20

VINHO DO PORTO



PRODUTOR: J.H. ANDRESEN

ENOLOGIA: ÁLVARO VAN ZELLER

Andresen merece sua atenção como um Vinho do Porto Premium. Com uma impressionante imagem de luxo e requinte, Andresen está definido para se tornar o Vinho Porto de escolha para os conhecedores. Se é um grande conhecedor de Colheitas e Tawnies premiados, então Andresen é a chave para seu futuro. Nós exportamos para os principais mercados de Vinho do Porto de todo o mundo, estabelecendo novos padrões para o produto e apresentação. A nossa nova imagem causou agitação nos círculos do Vinho do Porto, mais surpresas virão num futuro não muito. Convido-o a experimentar, por si mesmo, Andresen Porto. Só então saberá o verdadeiro significado de "discernimento".

Carlos Flores dos Santos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Origem: Sub Região do Cima Corgo
Castas: Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.
Vinificação: Uvas não desengaçadas, 1 dia de maceração pré fermentativa e 2 dias de fermentação tumultuosa em tanques de cimento com a *beneficiação* aos 8º Baumé
Estágio: 100 % oxidativo, 4 anos em tonéis e 6-7 anos em pipas de carvalho velho.

NOTAS DE PROVA

Cor: Castanho pálido atractivo.
Aroma: Complexo de avelã e caramelo. No nariz um subtil aroma seco de casca de laranja.
Paladar: Maduro, liso, com notas de frutos secos.
Final de prova: Muito longo e persistente.

NOTAS DE IMPRENSA

REVISTA DE VINHOS: "Engarrafado em 2016. Profundos torrados com leve toque caramelizado, um tom caloroso e concentrado. Muito espesso na boca, cheio de extracto, denso, cremoso, com muita frescura balsâmica, final longo com resinas doces. Muita estrutura e força neste tawny."

NOTA DE PROVA: 17,5 Valores

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo: Servir a entre 12°C a 15°C.
Gastronomia: Foie-gras, Queijo Roquefort, acompanhando um charuto ou somente como digestivo.
Longevidade prevista: Não envelhece em garrafa. O vinho, uma vez aberto manterá as suas qualidades durante algumas semanas.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico: 20 % vol.
PH:
Açúcar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa EAN code 5602765002012
Caixa de 6 garrafas ITF code 35602765002013

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Andresen (Tawny, Ruby, White) *Vinho do Porto*
Andresen Special Reserve (Tawny, Ruby) *Vinho do Porto*
Andresen 20 YO White *Vinho do Porto*
Andresen 10 YO White *Vinho do Porto*
Andresen Royal Choice 20 YO *Vinho do Porto*
Andresen LBV Port *Vinho do Porto*
Andresen Vintage Port *Vinho do Porto*



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL

15-04-2016