

CAMBRIDGE TAWNY

VINHO DO PORTO



PRODUTOR: J.H. ANDRESEN

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:	Cima Corgo e sub regiões do Douro Superior
Castas:	Mourisco Tinto, Tinta Barroca, Mourisco da Semente e Donzelinho
Vinificação:	Cubas de inox com remontagem automática. Uvas desengaçadas, meia curtimenta, 1 dia de fermentação com as massas, 1 dia de fermentação em bica aberta com a beneficição aos 8º Baumé
Envelhecimento:	100% Oxidativo 5 anos em tonéis de carvalho.

NOTAS DE PROVA

Cor:	Tinto alourado.
Aroma:	Com alguma evolução mostra notas de frutos secos e uva passa.
Paladar:	Macio e elegante, com alguma complexidade, muito equilibrado.
Final de prova:	Equilibrado, longo e persistente.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir entre 12º e 15ºC.
Gastronomia:	Sobremesas doces ou como aperitivo.
Longevidade prevista:	Não envelhece em garrafa. O vinho, uma vez aberto manterá as suas qualidades durante quatro semanas desde que guardado no frigorífico.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	19,5% vol.
PH
Açúcar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa	EAN code
Caixa de 6 garrafas	ITF code

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Cambridge ICE
Cambridge LBV



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL