

VERMOUTH E VINI | PORTO

FONSECA TAWNY

FONSECA | PORTOGALLO



75 cl / 20°

Tipologia: Porto

Materia prima: Uva e Alcool

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Vinificazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Tawny prende il nome dal colore che il vino assume dopo l'invecchiamento. Al contrario dei Vintage o dei LBV, i Tawny invecchiano in piccole botti di legno da 630 litri. In questi recipienti, il contatto del liquido con il legno è maggiore e, l'interazione con l'esterno anche, infatti dopo poco tempo la parte di colorazione rubino intensa inizia a precipitare dando origine a un leggero principio ossidativo, che donerà al vino dei riflessi ambrati, taupe quindi "tawny". L'invecchiamento dei vini, per 3 anni all'interno di botti di rovere, avviene nelle cantine di Vila Nova De Gaia dove le temperature sono più basse rispetto alla valle de Douro e l'umidità è maggiore, microclima ideale per i lunghi invecchiamenti in botte.

COME LO BEVO

Ideale da servire fresco e come base per cocktail dal basso contenuto alcolico. Ottimo per creare riduzioni e grandi salse per piatti di carne importanti. Servito nel classico bicchiere da porto si abbina a formaggi cremosi e erborinati.

FOCUS

I vigneti della valle del douro sorgono su terreni scoscesi, impervi, decisamente non ospitali per l'uomo, ma sono l'elemento perfetto per la coltivazione della vigna e soprattutto delle oltre 100 varietà autoctone autorizzate per la produzione del porto. Il sottosuolo è composto principalmente da scisto e in piccola parte da affioramenti di roccia granitica, che viene ancora oggi fatta brillare con la dinamite per lasciare spazio ai terrazzamenti dove verranno piantate le barnatelle. Le varietà principali sono: turiga national, turiga franca, tinta roriz, tinta cao, tinta baroca. La vendemmia avviene totalmente a mano intorno ai primi giorni di settembre, le uve vengono trasportate in piccole cassette in direzione delle quintas. Per la vinificazione del Porto Tawny Reserve la pressatura avviene in tini dotati di una rastrelliera pneumatica che simula in maniera soffice l'antico metodo di pressatura con i piedi per arrivare alla fermentazione spontanea. Raggiunta la metà della fermentazione, viene aggiunta aguardiente di vino a 77°, in modo da arrestare l'azione dei lieviti. Dopo la fortificazione, segue la messa in botte, dove il porto riposa per almeno 2/3 anni nelle warehouse della valle del Douro. Durante l'invecchiamento, i Porto Tawny rilasciano tutta la parte di sedimento in botte - cosa che succede normalmente in bottiglia -, e grazie a una serie di travasi si favorisce l'inizio del processo ossidativo, che permetterà l'evoluzione del colore dal rubino alle sfumature arancio e marrone fulvo, con le classiche



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

note di frutta a guscio al gusto.

