

# CRAUFURD

## TAWNY

### TIPO / TYPE

Porto / Port

### REGIÃO / REGION

Porto

### CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

### CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

### VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Após 1 dia maceração pré-fermentativa a frio e maceração, seguem-se 2 dias de fermentação com remontagem antes da fortificação com a adição da aguardente.

O Craufurd Porto Tawny consiste num lote de vinhos do porto novos amadurecidos em pipas de carvalho durante cerca de 5 anos.

*Cold pre-fermentative maceration during 1 day followed by a 2-day fermentation with pump overs before the fortification with brandy.*

*The Craufurd Tawny Port is a blend of selected young Port wines matured in small oak vats called "pipas".*

### ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 19,5%

### PROVA / TASTING

A sua cor apresenta-se acobreada, brilhante, e o seu aroma conjuga notas de fruta madura com frutos secos e canela.

*With a bright copper color, its aroma combines ripe fruit (plums) with dry fruits (hazelnut) and cinnamon.*

### CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Pronto a ser servido. Ótimo para acompanhar sobremesas pouco doces ou como aperitivo. Servir ligeiramente fresco entre 16 e 18°C

*Ready to drink. Goes perfectly with less-sweet desserts or it can also be enjoyed on its own as an aperitif. Serve slightly chilled between 16 and 18°C*

### ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

