



SOLAR DOS DRAGOS - 20 ANOS / YEARS

ORIGEM / Origin

Desde sempre que a margem direita do rio Douro, na região de Cima Corgo, dá origem a vinhos de excelência. É neste ambiente de grande beleza natural, classificada como Património Mundial pela UNESCO, que se produzem vinhos que aliam a qualidade ao património, que inclui marcos pombalinos da região demarcada mais antigo do mundo (1756).

The right bank of the Douro River, in the Cima Corgo region, has always given rise to excellent wines. It is in this environment of great natural beauty, classified as World Heritage by UNESCO, that wines are produced that combine quality with heritage, which includes Pombaline landmarks from the oldest demarcated region in the world (1756).

REGIÃO REGION

Douro
Douro
Região Demarcada do Douro / Douro Wine Region
Sub-região do Cima-Corgo / Sub-region of Cima-Corgo
Cabêda, Alijó, Portugal

ALTITUDE ALTITUDE

<500m

SOLO SOIL

Xistoso / Shale

PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

ÁLCOOL / ALCOHOL 20% Vol.
AC. TOTAL / TOTAL ACIDITY 4.19g/dm³
AÇUCAR / SUGAR 151.0g/dm³
pH 3.59

CASTAS / VARIETIES

TOURIA NACIONAL
TINTA BARROCA

TOURIGA FRANCA
TINTA RORIZ

EMBALAGEM / PACKING

CAPACIDADE / CAPACITY 500ml.
GARRAFA / BOTTLE Oslo
CAIXA DE CARTÃO / CARDBOARD BOX 1x500ml

Code bar: 5605524000489

ESTÁGIO / INTERNSHIP

Estagio em barricas de carvalho francês durante um período médio de 20 anos.
Aged in French oak barrels for an average period of 20 years.

PROVA / TASTE

COR / COLOUR Este vinho tem uma vibrante cor tawny-âmbar.
This wine has a vibrant tawny-amber color.

AROMA / AROMA Rico em aromas de figos e passas com notas de laranja e frutos secos.
Rich aromas of figs and raisins with notes of orange and nuts.

PALADAR / PALATE Na boca é elegante e macio, com um toque aveludado, e tem um final longo, o que o torna um tawny equilibrado e excepcional.
In the mouth it is elegant and soft, with a velvety touch, and has a long finish, which makes it a balanced and exceptional tawny.

HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

É perfeito como aperitivo ou após o jantar com sobremesas à base de ovos, frutas secas, crème brûlée e sorvete de baunilha.
It is perfect as an aperitif or after dinner with desserts based on eggs, dried fruit, crème brûlée and vanilla ice cream.

CONSUMO / CONSUMPTION:
Beber / Drink

POSIÇÃO / POSITION
Vertical / Standing

TEMPERATURA / TEMPERATURE
14°C / 16°C

ENOLOGIA
Sérgio Alves
Hélder Morais