



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.sograpevinhos.com
ferreira@sograpevinhos.com

FERREIRA PORTO TAWNY 1751

19,5%

PRODUCED FROM CAREFULLY SELECTED GRAPES GROWN IN THE DOURO DEMARCATED REGION. FERREIRA TAWNY HAS A RED HUE WITH FAIR HINTS AND A FRESH AROMA REMINISCENT OF SPICES AND NUTS.

From 1751, Ferreira Port Wines have embodied tradition, their Portuguese roots and quality. Ferreira's new image is proof that tradition provides the base for the future.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUAL: rojo granate en el núcleo con reflejos color teja en los bordes

EXAMEN OLFATIVO: tierra de bosque, cuero, chocolate, hierbas medicinales, cáscara de naranja, ororuz, dactiles deshidratados, polvo de café, caramelo, algarrobo, ruibarbo, mermelada de arándanos y rosa silvestre

EXAMEN GUSTATIVO: una intensa sensación alcohólica que, como costumbre para un vino Oporto, entrega calor a la boca y provoca sequedad al paladar; la suavidad de boca, conjuntamente a la dulzura del vino, relaja las papilas gustativas que se activan también por un buen toque de mineralidad en la parte dorsal de la lengua y una liviana salivación en las zonas laterales de la lengua; el retrogusto deja sabores a miel, naranja y chocolate, y la persistencia aromática intensa es de 10/11 segundos

MARIDAJE: Chocolate Negro Orgánico (100% cacao y sin azúcar)

Parámetros maridaje:

- La tendencia amarga del chocolate sirve de contrapeso a la tendencia dulce del vino
- La crasitud del chocolate se contrapone a la salivación del vino
- La estructura del chocolate se neutraliza con la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del chocolate se coteja con la persistencia aromática intensa del vino



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIÓN PERSONAL: en un primer momento, se trata de un vino que se orienta más como vino digestivo que como vino gastronómico; al segundo sorbo es como si se transformara en el clásico vino para la meditación debido a su contundente sensación alcohólica y a la destacada percepción aterciopelada de su suavidad; en conclusión, una tipología de vino que nunca debería faltar en una casa donde se valoriza el concepto de la enogastronomía