



# Quinta da Romaneira

## Tawny 10 Anos



**Solo**  
Xisto

**Idade média das vinhas**  
25 anos

**Castas**  
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

**Enólogo**  
António Agrellos

**Vinificação**  
As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas em lagares de aço inoxidável. A temperatura de fermentação oscilou entre os 25 e 28 graus centígrados.

**Estágio**  
Cascos de carvalho com cerca de 640 litros. Os tawnies velhos ou com indicação de idade passam a maior parte da vida em pequenos cascos de carvalho.

**Garrafa**  
0,75 l

**Logística**  
Caixa de cartão de 6 garrafas

**Código de barras**  
5605538000765  
ITF  
15605538000762  
**Caixas por palete**  
95  
**Caixas por fiada**  
19  
**Peso caixa**  
8,5 Kg  
**Peso palete**  
827,5 Kg

**Classificação**

O Tawny 10 Anos resulta do blend de vinhos com uma média de dez anos. Os tawnies aos dez anos apresentam já características típicas dos tawnies envelhecidos: notas a frutos secos, nomeadamente nozes, e a especiarias. Não obstante, este vinho continua a manter uma frescura exuberante, típica dos tawnies da Romaneira.

**Notas de Prova**

Este vinho apresenta uma cor ligeiramente pálida, oscilando entre o laranja e o âmbar. O aroma é bastante complexo, revelando uma deliciosa mistura entre a fruta fresca e os característicos frutos secos, nomeadamente nozes, típicos deste tipo de vinho. Surge rico e suave no palato, apresentando uma estrutura bastante elegante e um final de boca persistente.

**Gastronomia/Sugestões de consumo**

Pode ser servido como aperitivo, ligeiramente fresco, ou como digestivo, no final da refeição. Em suma, pode ser bebido a qualquer altura do dia.

**Temperatura de serviço**

Ligeiramente fresco ou à temperatura ambiente.

**Características Analíticas**

Teor Alcoólico (%): 19,50  
Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): <97,80  
Acidez Total (g/l dm<sup>3</sup>): 4,60  
PH: 3,48

O aroma é bastante complexo, revelando uma deliciosa mistura entre a fruta fresca e os característicos frutos secos, nomeadamente nozes, típicos deste tipo de vinho.