



10 Years Old Tawny Port



CASTAS:



Foi produzido a partir de castas tintas tradicionais e recomendadas para Vinho do Porto - Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cão e Amarela de Tinta - cuidadosamente seleccionadas de vinhas velhas

VINIFICAÇÃO:



Parte da vinificação ocorreu em lagares de granito, utilizando a tradicional pisa a pé e restante fermentou em inox de granito. As uvas foram colhidas com 13-14 ° Baumé

A fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vínica.

ENVELHECIMENTO



Nove meses em cubas de aço inoxidável e posteriormente transferido em madeira (Carvalho português) onde ele permanece durante todo o tempo.

NOTAS DE PROVA

álcool 19.3 % vol (20° C)

Acidez total: 4.06 g/L ácido tartárico.

Baumé: 3.1 ° BE

Este vinho apresenta uma cor tawny matiz e com aroma de frutos secos, mas também realçam notas de frutas maduras e florais (alguns flor de laranjeira ").

Ele tem um estilo delicado, bem equilibrado entre a frescura e doce.

Este Porto 10 anos é maravilhoso, após a refeição com uma temperatura entre 18 e 19°C servir com um tartes de frutas secas, creme caramelo ou mesmo com um sorvete de chocolate. Também vai muito bem quando ligeiramente refrigerado, e com couvert ricos diferentes, incluindo o foie gras

ENOLOGA

Alzira Viseu de Carvalho