



Porto Tawny 10 Anos

Medalha Prata - Vinalies Internationales Paris 2013

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca.

Vinificação:

Vindima para caixas de 20 Kgs e selecção das uvas antes de irem para os "lagares". Fermentação com maceração das películas para extracção dos melhores constituintes foi feita nos antigos lagares de granito com pisa a pé. Adição de aguardente

Estágio:

Envelhecidos em toneis e cascos de carvalho durante 10 ou mais anos

Nota de Prova e gastronomia:

Cor vermelha com tons. Aromas delicados de noz e notas de frutas secas e ameixa madura. Excelente equilíbrio na boca. Concilia a idade com a frescura. Servido ligeiramente fresco, é perfeito por conta própria, ou combinado com tortas de nozes e sobremesas ricas.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 20,00%

Ph. 3,27

Acidez Total: 5,14 g/l

Acidez Volátil:

Açúcar: 117 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Vieira de Sousa