

PORTO 10 ANOS BRANCO
WHITE PORT 10 YEARS

Vinho do Porto Branco 10 Anos envelhecido em tonéis de Carvalho nos nossos armazéns no Douro. Aromas a especiarias, frutos secos (nozes, amêndoas e avelãs). Acompanha bem sobremesas diversas, servido ligeiramente fresco acompanhando uma boa conversa.

Resultado de um blend com os nossos melhores vinhos envelhecidos.

Port Wine aged for 10 years in big oak barrels in our warehouses in Douro. Spices and dried fruit aromas (walnuts, almonds and hazelnuts). Goes along very well with several desserts, should be served slightly chilled, along with a pleasant conversation.

It results from a blend with the best ageing wines.

Região	DOURO D.O.C. / PORTO
<i>Region</i>	
Castas	As mais nobres castas do Douro
<i>Grapes</i>	<i>The noblest varieties of Douro Valley</i>
Vinificação	Desengace a 100%, fermentação em cuba de inox.
<i>Vinification</i>	<i>100% destemming, fermentation in stainless steel vats.</i>
Estágio	132 meses em Tonéis de Carvalho, 36 meses em cascos de Carvalho Francês e 3 meses em garrafa.
<i>Ageing</i>	<i>132 months in oak barrels, 36 months in French oak casks and 3 months in bottle.</i>
Engarrafamento	Dezembro 2021
<i>Bottling</i>	<i>December 2021</i>
Produção	1.900 Garrafas 500ml
<i>Production</i>	<i>1.900 Bottles 500ml</i>

Prova Organoléptica	Cor: Alourado com reflexos de Topázio <i>Color:</i> Golden with topaz reflections
<i>Organoleptic Taste</i>	Aroma: Bouquet pronunciado com notas de fruta como laranja e ameixa, termina com notas de frutos secos e baunilha <i>Aroma:</i> Pronounced bouquet with notes of fruit such as orange and plum, ending with notes of nuts and vanilla
	Sabor: Aveludado, rico, complexo, com notas a especiarias e frutos secos. <i>Flavour:</i> Velvety, rich, complex, with notes of spices and nuts.

Análise Físico-Química:	
<i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico:	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Grau Baumé:	4,5
<i>Baumé rating</i>	
Acidez Total:	4,9 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	4,3 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,5 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,54
Ext. não redutor:	22 gr/dm ³
<i>Non-reductive Ext.</i>	
Cinzas	2,60 gr/dm ³
Açúcares Redutores	128 gr/dm ³
<i>Reducing sugars</i>	

Curva de Envelhecimento
Ageing curve
 É um vinho intenso, muito evoluído e fresco, mantendo as suas características durante vários anos após o engarrafamento.

It is an intense wine, well-evolved and fresh maintaining its characteristics for a several years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with
 Sobremesas regionais, pão-de-ló, frutos secos, tarte de figos ou de amêndoas.

Regional desserts, pão-de-ló, dried fruits, pie of figs or almonds.

Conservação em cave	
<i>Wine cellar preservation</i>	
Humidade	60/70%
<i>Humidity</i>	
Temperatura	14°C.
<i>Temperature</i>	
Como servir (temperatura)	10/12°C.
<i>How to serve (temperature)</i>	



Garrafa / Bottle

Capacidade.....500ml
Capacity

Peso.....1.250 g
Weight

EAN Code.....5604235000726

Caixa / Box
 325mm x 255mm x 92mm

Peso.....8,5Kg
Weight

ITF Code.....15604235000228