

PORTO TAWNY 10 ANOS

Vinho do Porto 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, no Verão servido ligeiramente fresco e no Inverno à temperatura ambiente 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 cellars in Douro. Spices and dried fruit aromas (walnuts, almonds and hazelnuts). You can do a food pairing with several desserts and it should be served slightly chilled in the summer and at room temperature in the winter, along with a pleasant conversation. It results from a blend with the best aged wines.

Região..... DOURO D.O.C. / PORTO
Region
Castas..... As mais nobres castas do Douro
Grapes
Vinificação..... Desengace a 100%, fermentação em cuba de inox.
Vinification
100% destemming, fermentation in stainless steel vats.

Estágio..... 132 meses em Tonéis de Carvalho, 36 meses em cascos de Carvalho Francês e 3 meses em garrafa.
Aging
132 months in oak vassels, 36 months in french oak barrels and 3 months in the bottle.

Prova Organoléptica... **Cor:** Alourado com reflexos de Topázio. *Golden with reflections of Topaz*
Organoleptic tasting
Aroma: Bouquet pronunciado com notas de fruta como laranja e ameixa, termina com notas de frutos secos e baunilha. *Pronounced bouquet with notes of fruit such as orange and plum, ends with notes of dried fruit and vanilla.*
Sabor: Aveludado, rico, complexo, com notas a especiarias e frutos secos/ *Velvety, rich, complex, with notes of spices and dry fruits.*

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: 19,5% Vol.
Alcohol
Grau Baumé: 4,5
Baumé rating
Acidez Total: 4,8 gr/dm³ (Ac.Tart.)
Total Acidity
Acidez Fixa: 4,0 gr/dm³
Fixed Acidity
Acidez Volátil: 0,6 gr/dm³ (Ac.Tart.)
Volatile Acidity
pH: 3,57
Ext. não redutor: 19 gr/dm³
Non-reductive Ext.
Cinzas 2,59 gr/dm³
Açúcares Redutores 124 gr/dm³
Reducing sugars

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
Food pairing

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
Wine cellar preservation

Humidade.....**60/70%** Temperatura.....14°C
Humidity *Temperature*

Como servir (temperatura).....12/14°C.
How to serve (temperature)



Garrafa / Bottle

Capacidade.....500ml
Capacity

Peso.....1.250 g
Weight

EAN Code.....5604235000221

Caixa / Box

C.216 mm x L.149mm x A.347 mm