



Porto Tawny de elevada qualidade, obtido pela lotação de vinhos selecionados de diferentes colheitas, envelhecidos em casco, e cuja média de idades é de 10 Anos

Sugestão de consumo: Ideal como vinho de sobremesa ou convívio, deve ser servido a 17°C/63°F ou ligeiramente fresco. Acompanha na perfeição queijos, pastelaria variada, doces, pudins e bolos. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**

Aloirado doce – Tawny 10 Anos

**ORIGEM:**

Portugal - Região Demarcada do Douro

**SUB-REGIÃO:**

Tabuaço, Ervedosa do Douro (Cima Corgo), Numão (Douro Superior)

**CASTAS:**

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

**IDADE DAS VINHAS:**

20-40 Anos

**TIPO DE SOLO:**

Xisto

**VINDIMAS:**

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

**VINIFICAÇÃO:**

Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica

**ENVELHECIMENTO:**

Criteriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em casco, cuja idade média é 10 anos

**ENGARRAFAMENTO:**

No momento de ser expedido para o cliente

**ENÓLOGO:**

André Pimentel Barbosa

**DIRETOR TÉCNICO:**

Jorge Manuel Pintão

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**

19,98 % VOL.

**AÇÚCAR RESIDUAL:**

122,00 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

3,75 g/L em Tartaric Acid

**PH:**

3,46

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

**DIMENSÕES (L x C x A):**

(cm) 28,60 x 40,30 x 30,40

**PESO (BRUTO / NET):**

(Kg) 7,90/ 4,60

**VOLUME:**

(cm) 4,50

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**

5 / 16

**EAN:**

5601085010059

**CÓDIGO PAUTAL:**

2204218990

**ITF:**

35601085050100

### NOTAS DE PROVA

**COR:**

Tawny

**AROMA:**

Havano, com nuances de frutos secos, uva passa. Fruta bem casada com a madeira

**PALATE:**

Sedutor e complexo, muito vivo e com um final longo a ameixas secas

### PRÉMIOS

91 pontos Wine Enthusiast

90 pontos Wine Spectator

92 pontos For The Love of Port