



PORTO

◇◇◇
10 ANOS
10 YEARS

Processo de Vinificação

Fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente, envelhecido em madeira até ser engarrafado.

Notas de Prova

Vinho de cor alourada, aroma rico e complexo, com notas de frutos secos, veludo na boca, cheio, mantendo uma boa frescura e um longo final.

Vinification Process

Alcoholic fermentation stopped by adding brandy. Aged in wood until bottling.

Tasting Notes

Golden-colored wine, rich and complex aroma with notes of dried fruit, velvet in the mouth, full, maintaining a good freshness and a long finish.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,08 g/dm³

Açúcar Residual 113 g/dm³

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 4,08 g/dm³

Residual Sugar Content 113 g/dm³

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

10 / 12°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Temperature

10 / 12°C

Aging potential

Keep / Drink

