



## PORTO

◇◇◇  
10 ANOS BRANCO  
10 YEARS WHITE

### Processo de Vinificação

Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18-20°C), que quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

### Notas de Prova

Vinho dourado seco com evidência de madeira e agradáveis aromas terciários, com notas de baunilha e especiarias como pimentas e um final subtil de noz-moscada, bem no fundo tem um toque floral. Na boca confirma todos os aromas, deixa uma boa acidez aliado a um longo final de boca.

### Vinification Process

*Pelicular maceration; fermentation at a controlled temperature (18-20°C). Fermentation interrupted by the addition of brandy (77%vol), ageing in oak wood barrels for a minimum period of ten years, in our warehouses in Vila Nova de Gaia, till bottling.*

### Tasting Notes

*Golden dry white wine with fine aroma of wood with notes of vanilla and spices, some hints of nutmeg. The palate confirms all the aromas, it leaves a good acidity combined with a long finish.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,3 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 69 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 4,3 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 69 g/dm<sup>3</sup>

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Castas

Malvasia Fina

Rabigato

Códega

Grape Varieties

Malvasia Fina

Rabigato

Códega

Temperatura

8 / 10°C

Temperature

8 / 10°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Ageing potential

Drink / Keep

