

10 Years Old Tawny



Gold Medal 1994 - S.Paulo, Brazil
Gold Medal 1997
Gold Medal 1998 - CERVIM -Aosta, Itália

É um tradicional Porto de Quinta, de quantidade limitada, vinificado em lagar, envelhecido no Douro e conservado em madeira até à data do engarrafamento. Vinho de “assemblage” de várias colheitas, em que a idade média é 10 anos.

Todo o talento na criação deste vinho, está na subtilidade do casamento das diferentes colheitas de modo a conseguir um equilíbrio harmonioso.

À vista: durante o envelhecimento na madeira, perde a sua cor vermelha intensa e adquire uma tonalidade carregada, lembrando um velho colheita.

No nariz: os aromas frutados jovens e frescos evoluem para um conjunto de aromas a frutos secos (nozes, figos, amêndoas), a especiarias (baunilha, canela), mantendo no final uma boa relação de frescura e maturidade.

Na boca : a persistência aromática, um final consistente e duradouro aliado à idade, não o deixa esquecer facilmente.

Partilhar a delicadeza e elegância deste vinho numa refinada associação de gostos com um bom foie-gras, uma boa sobremesa ou no final da refeição numa combinação subtil com um charuto genuíno é um dos prazeres a viver.

Castas : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e outras.

Grau alcoólico: 20%

Baumé : 4,2

Total acidity: 5,1

Vinificação: Em lagar

Envelhecimento: Em cascos de carvalho

Solo : xistoso

Área 15 ha.

Região: Douro