



Ceremony Tawny 10 anos 50ml / 750ml

Enólogo: Eng. Pedro Sá

Teor Alcoólico: 20%

Castas: Cuidadosa seleção de uvas do Douro, nomeadamente Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão e Tinta Amarela

Cor: Vermelho acastanhado, com nuances alaranjadas

Aroma: Muito aromático, com notas de caramelo, frutos secos, especiarias, uvas passas e notas florais.

Prova: Trata-se de um vinho frutado, encorpado, sabores de frutos secos e cristalizados, com final de boca longo.

Observações: Combinação de vinhos selecionados, originários de vários anos, envelhecidos em casco de carvalho com uma média de idade de 10 anos. Servir à temperatura de 10°C. Acompanha bem queijos ricos e fortes, café, frutos secos, além de doces confeccionados com chocolate e caramelo. Depois de aberto, consumir preferencialmente entre 4 e 5 meses.

Safra. Passeio Adegas Alentejano - Curitiba em 01/05/2016.