



## 10 Years Old Tawny

### VINHO DO PORTO

*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.*



88 WS

91 POINTS WE

92 For The Love Of PORT



WWW.POCAS.PT

#### SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal como vinho de sobremesa ou convívio, deve ser servido á temperatura ambiente (17°C) ou ligeiramente fresco. Acompanha na perfeição queijos, pastelaria variada, doces, pudins e bolos. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades.

#### 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
VINDIMA	Manual, com transporte em caixas de 30 kg
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
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues
<b>NOTAS DE PROVA</b>	
COR	Castanho aloirado.
AROMA	Havano, com nuances de frutos secos, uva passa. Fruta bem casada com a madeira.
PALADAR	Sedutor e complexo, muito vivo e com um final longo a ameixas secas.
<b>ANÁLISES</b>	
TEOR DE ÁLCOOL	20,14 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	120,00 g/L
ACIDEZ TOTAL	3,84 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,45

Safra. Cantu Day Curitiba, 25/05/2017.