



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/dm³

Açúcar Residual 69 g/dm³

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 4,3 g/dm³

Residual Sugar Content 69 g/dm³

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

