

VINHO DO PORTO

TAWNY 10 ANOS



CLASSIFICAÇÃO: O Tawny 10 Anos resulta do blend de vinhos com uma média de dez anos. Os tawnies aos dez anos apresentam já características típicas dos tawnies envelhecidos: notas a frutos secos, nomeadamente nozes, e a especiarias. Não obstante, este vinho continua a manter uma frescura exuberante, típica dos tawnies da Romaneira.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas em lagares de aço inoxidável. A temperatura de fermentação oscilou entre os 25 e 28 graus centígrados.

ESTÁGIO: Cascos de carvalho com cerca de 640 litros. Os tawnies velhos ou com indicação de idade passam a maior parte da vida em pequenos cascos de carvalho.

NOTAS DE PROVA: Este vinho apresenta uma cor ligeiramente pálida, oscilando entre o laranja e o âmbar. O aroma é bastante complexo, revelando uma deliciosa mistura entre a fruta fresca e os característicos frutos secos, nomeadamente nozes, típicos deste tipo de vinho. Surge rico e suave no palato, apresentando uma estrutura bastante elegante e um final de boca persistente.

CASTAS: TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	
Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 4,42 g/l AT Açúcar Total: 99 g/dm ³ pH: 3,54	Caixa de Cartão 6 x 750 ml / Peso – 8,5 Kg Caixa de Cartão com tubo 6 x 750 ml / Peso – 12,6 Kg	info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt