



SANDEMAN PORTO TAWNY 10 YEARS OLD

TIPO: Licoroso **CATEGORIA:** 10 Anos **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Atijolado

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Porto **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Sandeman Porto Tawny 10 Years Old é um vibrante Vinho do Porto premium, cujo equilíbrio de fruta madura e intensidade de envelhecimento em carvalho coloca em destaque a qualidade da Sandeman.

NOTAS DE PROVA

A intensa cor tinto alourada com tons de tijolo, típica deste género de vinho envelhecido, permite antever o seu bouquet elegante e complexo, que combina fruta madura, compota e frutos secos com sugestões de baunilha e passas. Na boca, Sandeman Porto Tawny 10 Years Old é um vinho intensamente aromático, encorpado e atraente, com um final persistente.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão

VINIFICAÇÃO

Sandeman Porto Tawny 10 Years Old é produzido segundo o método tradicional do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se a fermentação com maceração das películas para extracção dos melhores constituintes. A adição da aguardente vínica estabelece o equilíbrio entre o corpo e o aroma do vinho, sendo o momento ideal estabelecido pela equipa de Enologia após um rigoroso controlo de temperaturas de fermentação e de densidades, factor que varia segundo a casta, grau de maturação e doçura final pretendida.

MATURAÇÃO

Os vinhos permanecem no Douro até serem transportados para V.N.Gaia na Primavera seguinte, onde entram nas caves da Sandeman, para envelhecimento em cascos de madeira de carvalho segundo o sistema tradicional do Vinho do Porto. Ao longo dos anos, os vinhos seleccionados para este Sandeman Porto Tawny 10 Years Old são cuidadosamente trasfegados, provados e analisados, sendo feitas as correcções julgadas necessárias pela equipa de Enologia. O lote final resulta de uma selecção de vinhos que ronda os 9 a 12 anos de idade, sendo elaborado de forma a manter a consistência e o carácter do Sandeman Porto Tawny 10 Years Old.

GUARDAR

A garrafa deve ser armazenada de pé, protegida de luz directa e da humidade excessiva, a temperatura constante entre 16°C-18°C.

SERVIR

Não necessita de ser decantado, embora beneficie de arejamento. Servir entre 12°C-16°C. Uma vez aberto, deve ser bebido dentro de 2-3 meses.

DESEFRUTAR

Sandeman Porto Tawny 10 Years Old é delicioso servido ligeiramente fresco, como aperitivo, assim como um surpreendente acompanhamento de aperitivos ricos ou queijos intensos. A sua ligação com sobremesas ricas, como tortas, gelado, pudim com figos, frutos secos e passas é igualmente deliciosa.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% | Acidez Total: 4,58 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 101 g/l | pH: 3,22

CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.



AVIN1264321984787

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v10. 2014-12-19

Email: the.don@sandeman.com
Website: www.sandeman.com

PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

