

'Alta Nº 10' Porto Tawny 10 Anos

ELEGANTE / EXUBERANTE / COMPLEXO



Alta Nº. 10 é um Porto Tawny elegante e complexo feito em lagares de granito tradicionais e envelhecido em barricas usadas. Servir ligeiramente fresco como aperitivo ou como acompanhamento perfeito para sobremesas de chocolate ou com queijo forte.

VINIFICAÇÃO:

As uvas são colhidas manualmente, cuidadosamente selecionadas e desengaçadas para lagares de granito onde são pisadas a pé durante 4 horas. O mosto é fermentado por leveduras indígenas a uma temperatura entre 20 a 25 °C e a aguardente vínica é adicionada no momento apropriado para interromper a fermentação. No final da fermentação o líquido é drenado, as massas são prensadas e o vinho transferido para barricas antigas de vinho do porto onde envelhece durante vários anos até ao engarrafamento.

COR:

Castanho com reflexos alourados

AROMA:

Aroma complexo de frutas secas, caramelo e notas de madeira.

PALATO:

Complexo com textura aveludada e final fresco.

TEMPERATURA PARA SERVIR:

Servir entre 12 e 14 graus.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

Delícia de chocolate, pudim de caramelo, queijo forte de ovelha.

CONSERVAÇÃO:

Pronto para consumo imediato, mas ganhará complexidade nos próximos 20 anos.

VITICULTURE		VINIFICATION			
Castas (%)	Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca	Enólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo de solo	Xisto	Fermentação	Em lagares de granito tradicionais com pisa a pé		
Idade da vinha	Entre 22 e 26 anos	Malolática	Não		
Videiras por hectare	4000	Maturação	Barricas velhas de vinho do Porto		
Método de poda	Cordão simples e duplo	Data de enchimento	Agosto 2019		
Altitude acima da quota mar	Entre 250 e 400 metros de altitude	ANALYSIS			
Produção	Média de 6 toneladas por hectare	Álcool (%)	19.5%	Acidez Total (g/l)	4.08g/l
Método de colheita	Manual	Açúcar Residual (g/l)	107g/l	Total SO2 (mg/l)	90mg/l
		pH	3.77		