

Dados Técnicos

Vinho Tawny 10 anos

Produtor

Mário Braga Herdeiros

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão

Vinificação

Fermentação em lagares, interrompido com adição de aguardente vinica

Envelhecimento em cascos

De madeira, carvalho velho

Denominação

Vinho do Porto

Categoria

Tawny 10 anos

Conteúdo Alcoólico

20,2%

Acidez Total

4.34 g/litro - ácido tartárico

PH

3.37

Açúcares Redutores

119,8 g/litro

Recomendações

Servir à temperatura de 18°C ou ligeiramente frio. Digestivo ou vinho que acompanha doces, amêndoas torradas e nozes. Durante a conservação em garrafa deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz e calor, em ambiente de temperatura constante e moderada.

Notas de Prova: É um vinho Tawny, com aroma a frutos secos e uvas passas. Fruta bem casada com a madeira. Complexo, encorpado e com final longo.

Technical Data

Porto Wine 10 years

Producer:

Mário Braga, Herdeiros

Grape Variety:

Touriga Nacional, Touriga Franca , Tinta Roriz, Tinta Barroca and Tinto Cão

Winemaking Procedure:

Fermentation in stone open tanks, interrupted by adding wine brandy

Aging in Barrels:

Wooden and old oak

Denomination:

Porto Wine

Category:

Tawny 10 years

Alcoholic Value:

20,2%

Total Acidity:

4,34 gr/liter tartaric acid

PH:

3,37

Reducers Sugars:

119,8 gr/liter

Recommendations:

Serve in moderate temperature, around 18°C or slightly chilled. Digestive or to accompany desserts, sweets, chocolate and walnuts. Preservation inside the bottle must be done in horizontal position, away from lighting and heat, in a constant and moderate environment.

Tasting Notes:

It is a Tawny wine, with dry fruits and raising aroma. Complex full body and long finishing.

