



PORTO

## PORTO FERREIRA QUINTA DO PORTO TAWNY 10 ANOS

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

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

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

Porto Ferreira Quinta do Porto 10 Anos é um vinho especial, um Porto Tawny com indicação de idade símbolo da perfeita aliança entre a natureza única do Douro e a perícia do Homem, numa harmonia de saber estabelecida na Ferreira há mais de 250 anos.

### NOTAS DE PROVA

Quinta do Porto Tawny 10 Anos é um vinho de cor atijolada acentuada, com nuances avermelhadas. O aroma é caracterizado por um equilíbrio entre a qualidade das uvas e do vinho originais (recordados pelos aromas florais e a frutos maduros) e do seu envelhecimento por oxidação em madeira (que origina aromas a especiarias e frutos secos). Na boca, o estilo clássico e fresco da Ferreira são evidentes, alcançando um equilíbrio entre as diferentes sensações no corpo do vinho e na persistência final na boca.

**ENÓLOGO:** Luís Sottomayor

### CASTAS:

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

### VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas à mão foram vinificadas segundo o método tradicional de Vinho do Porto. A fermentação controlada dos mostos decorreu em cubas inox, sendo parada pela adição de aguardente vínica. Os vinhos eram muito elegantes e com grande potencial de envelhecimento.

### MATURAÇÃO

Os vinhos que integram o lote final do Porto Ferreira Quinta do Porto Tawny 10 Anos permanecem no Douro até serem transportados para as caves Ferreira em V.N.Gaia durante a Primavera seguinte. À chegada, os vinhos entram no esquema de envelhecimento tradicional do Vinho do Porto, em cascos de madeira de carvalho, sendo sujeitos a numerosas trasfegas, análises e provas, que permitem acompanhar o seu envelhecimento, e actuar com lotações, refrescos e correcções sempre que a prova o determinar. O lote final é obtido geralmente, utilizando vinhos entre os 8 e os 15 anos, de forma a obter uma idade média de 10 anos, e mantendo consistente a qualidade e o estilo único do Porto Ferreira Quinta do Porto Tawny 10 Anos.

### GUARDAR

A garrafa deve ser guardada de pé, evitando luz directa e humidade excessiva, idealmente sob temperatura constante entre 16°C-18°C.

### SERVIR

Porto Ferreira Quinta do Porto Tawny 10 Anos está pronto a consumir e não ganha se guardado muito tempo. Servir entre 12°C-16°C. Uma vez aberto, Porto Ferreira Quinta do Porto Tawny 10 Anos mantém boas notas de prova durante 2-3 meses.

### DESFUTAR

Porto Ferreira Quinta do Porto Tawny 10 Anos é um Porto delicioso que, servido ligeiramente fresco acompanha várias entradas ricas, incluindo foie gras ou quiches de queijo intensas, vol-au-vents salgados ou gratinados com marisco. Combina muito bem com sobremesas como o creme queimado, tartes de frutas e frutos secos, e é surpreendente quando servido com um pêssego fresco, queijos curados e azuis ou simples.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% | Acidez Total: 4,64 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 104 g/l | pH: 3,33

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 15.9g/100ml | Açúcar: 11.5g/100ml | Valor Energético: 163Kcal (681 kJ)/100ml | Vegan: Não | Vegetariano: Não | Glúten: Não

### RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

AVIN4967670925087

QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.  
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal  
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719  
v9. 2015-02-19

Email: ferreira@sograpevinhos.com  
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

