

## VISTA ALEGRE 10 ANOS TAWNY

Elegante, fino e imenso.



<b>REGIÃO</b>	DOURO		
<b>CASTAS/VARIEDADES</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Barroca, Tinto Cão		
<b>VITICULTURA</b>	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
<b>ESTÁGIO</b>	Combinação de vinhos seleccionados, originários de vários anos, envelhecidos em casco de carvalho com uma média de idade de 10 anos.		
<b>CONSUMO</b>	Pode ser servido ligeiramente fresco a 10°/12°C com foie-gras assim como com queijos ricos e intensos ou ser servido com café ou com chocolates. Excelente acompanhamento com sobremeses confeccionadas à base de chocolate, frutos secos e caramelo. Sendo o Vinho do Porto um produto natural é susceptível de criar depósito. Deve-se, por conseguinte, ao servir ter o cuidado indispensável para não turvar.		
<b>CONSERVAÇÃO</b>	Conservar garrafa em pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após abertura consumir, preferencialmente, entre 16 a 18 semanas.		
<b>ÁLCOOL</b>	20 %	<b>AÇUCARES TOTAIS</b>	113 gr/l
<b>PH</b>	3,7	<b>ACIDEZ TOTAL</b>	3,99
<b>PRÉMIOS</b>	MEDALHA DE OURO "CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2018" (ABRIL 2018/FRANÇA)		
	MEDALHA DE PRATA "CITTÀ DEL VINO 2016" (MAIO 2016/ITÁLIA)		