TITAN
OF DOURO

Vinho do Porto - Tawny 10 Anos

País	Portugal **PT**
Região	Douro - sub-região Cimo Corgo
Tipo	Licoroso
Categoria	Tawny
Cor	Tinto
Designação de origem	DOC Porto
Vinificação	Colhidas à mão no seu ponto óptimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extracção de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em cuba de Inox, a uma temperatura controlada entre os 28-30ºC, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de elevada qualidade, obtido por lotação de vinhos de colheitas de diversos anos, com média de idades superior a 10 Anos.
Notas de prova	cor castanha aloirada. Aromas muito intensos de fruta compotada, fruto seco e amadeirados. Na boca é de corpo volumoso, aveludado, tanino fino e final intenso e muito elegante. Um vinho de grande equilíbrio e excelente carácter.
Harmonização	Companhia perfeita para sobremesas onde predomina os frutos secos, leite creme, bolos caramelizados e queijos de cura prolongada.
Servir a:	12-14º C

Country	Portugal **UK**
Region	Douro - sub-região Cimo Corgo
Type	Liqueur
Category	Tawny
Colour	Red
Designation of origin	DOC Porto
Winemaking	Handpicked at their optimal point, the grapes are destemmed, crushed, and vinified according to a process based on careful maceration with extraction of color, tannins, and aromas from the skins, complemented by frequent pump-overs during fermentation. This takes place in stainless steel vats, at a controlled temperature between 28-30ºC, until the desired Baumé degree is reached. At this stage, wine brandy (benefit) is added, giving rise to a fortified wine. High-quality wine, obtained by blending wines from various harvests, with an average age of over 10 years.
Notes	Tawny brown color. Very intense aromas of stewed fruit, dried fruit, and woody notes. In the mouth, it is full-bodied, velvety, with fine tannins and an intense and very elegant finish. A wine of great balance and excellent character.
Harmonization	Perfect companion for desserts where dried fruits, crème brûlée, caramelized cakes, and aged cheeses predominate.
Serve at	12-14º C

Declaração Nutricional / Nutritional Declaration	100 ml
energia /energy	523kJ 125kcal
teor alcoólico	19.5%
açucares totais / total sugar	83g / dm^3
acidez total / total acidity	4,3g /dm^3

titan of wines

www.titanofwines.com
info@titanofwines.com
+351 913 283 245
(chamada de rede móvel nacional / national mobile network call)

titan of wines
titan_of_wines
titan_of_wines

projecto de: Luís Leocádio WINEMAKER