

Porto Tawny 10 anni



Vieira de Sousa 10 Years Old è un Tawny Port con un'indicazione dell'età. Questo porto di eccellente qualità è composto da diversi lotti invecchiati per anni in botti di rovere. Questo Porto concilia l'età con la freschezza, un esempio dei vari vini prodotti dalla Famiglia.

Vinificazione: Tutte le uve che compongono questo eccellente vino provengono dai vigneti di famiglia, tutti sulle rive del fiume Douro. La fermentazione con macerazione delle bucce per estrarne i migliori costituenti avveniva in antichi mulini in granito con calpestio a piedi. L'aggiunta di brandy è fatta con grande rigore, permettendogli di abbinare i tannini e gli zuccheri di questi lotti. Invecchiato in botti e botti di rovere per 10 anni o più.

Note di degustazione: Frutta secca e prugna rossa matura con toni marroni accentuati, dimostra un'evoluzione in legno.

Conservare o servire? Imbottigliato dopo un lungo periodo di affinamento in legno, questo Porto è pronto da bere e non beneficia dell'affinamento in bottiglia. La bottiglia deve essere conservata in posizione verticale, evitando la luce diretta e l'umidità eccessiva, idealmente a una temperatura costante (intorno ai 16°C-18°C). Una volta aperto mantiene buone note gustative per circa 2 mesi. Non ha bisogno di essere decantato.

Produttore: Vieira de Sousa Lda

Regione: Douro

Tipo di terreno: Scisto

Età vigne: Oltre 60 anni

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz e altre

Metodo di raccolta: Manuale

Vendemmia: Settembre/ottobre

Fermentazione: Nei "Lagares", dopo pressatura a piedi

Affinamento: Tonneaux

Zucchero residuo: 113 g/lt

Alcol: 19,5 % vol. **Baume:** 4,2 **pH:** 3.62 **Acidità totale:** 4,66 g/lt in acido tartarico

