



QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO 10 ANOS TAWNY



ENVELHECIMENTO E LOTAÇÃO

Os Tawnies com indicação de idade da Quinta das Carvalhas são lotes compostos a partir do espólio de vinhos do Porto da Quinta, envelhecidos nas caves de Vila Nova de Gaia.

Este lote de Porto 10 anos foi elaborado a partir de uma seleção de vinhos envelhecidos em cascos de carvalho, assim como em tonéis e balseiros de menor dimensão, sendo a sua base constituída em parte pelo lote anterior de 10 anos, complementado por uma seleção de Colheitas com idades em torno dos 10 anos.

Para conferir maior complexidade e dimensão à prova, é adicionada ao blend uma pequena percentagem de vinhos Colheita com mais de 25 anos, sendo contrabalançada em igual medida pela utilização de vinhos mais novos. O resultado é um blend que combina frescura e jovialidade, com nuances de envelhecimento e grande complexidade.

PERFIL DO VINHO

De cor mogno com tons avermelhados. Nariz complexo, com frutas evoluídas e notas de licor de cereja, especiarias, frutos secos e baunilha. Na boca, é vibrante e complexo. Apesar da evolução estar presente, a energia da fruta ainda se sobressai e domina a prova.

DADOS ANALÍTICOS

Açúcares: 103 g/l

Acidez total: 4,6 g/l

Acidez volátil: 0,4 g/l

Álcool: 20,0%



Frutos secos, sobremesas com amêndoa e caramelo, pastel de nata



A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor. Servir entre 12 a 14°C.



Este vinho encontra-se pronto a ser consumido e não necessita ser decantado.

