

## PORTO MONGE TAWNY 10 ANOS

REGIÃO	Favaios, Douro
CLASSIFICAÇÃO	DOC Porto
ALTITUDE	Entre 300 e 500 metros
CASTAS	Mistura de várias castas tintas do Douro sendo as mais representativas a Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinta Amarela.

**VINIFICAÇÃO** Os vinhos usados para o lote final de Porto Monge Tawny 10 Anos são vinificados da forma tradicional do Vinho do Porto. Após a receção das uvas e seu controlo qualitativo procede-se ao desengace e esmagamento. De seguidas as uvas esmagadas são colocadas nas cubas de fermentação de inox, permanecendo em maceração durante alguns dias com a temperatura controlada, para se extrair ao máximo os melhores constituintes das películas. No momento ideal a fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica resultando num vinho naturalmente doce.

Os vinhos com maior potencial de envelhecimento em madeira são depois selecionados e colocados em cascos de carvalho bastante velhos após o primeiro Inverno. Durante vários anos permanecem em madeira ganhando harmonia e melhorando o seu bouquet. Mais tarde a equipa de enologia escolhe os vinhos que irão constituir o lote final utilizando vinhos com mais de 10 anos de envelhecimento.

**NOTAS DE PROVA** De cor âmbar alourada denotando o cuidado envelhecimento em madeira, este Porto Tawny 10 anos apresenta deliciosos aromas a frutos secos, nuances caramelizadas e de especiarias, e também algumas notas de fruta madura. O sabor é rico e aveludado, macio e deliciosamente doce.

**ENOLOGIA** Miguel Ferreira | Filipe Carvalho | Rodrigo Poço

**TEOR ALCOÓLICO** 19,4% alc./vol.

**VALOR ENERGÉTICO** 154 kcal / 100ml

**COMPOSIÇÃO COMPLETA** <https://u-label.io/qr/7350abb36561f/01/05601752091015>

