

ULABEL

PORTO

MONGE TAWNY 10 ANOS

REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
DOC Porto

ALTITUDE
Entre 300 e 500 metros

CASTAS
Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, 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.

TEOR ALCOÓLICO
19,5% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
154 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço