

DOM MANUEL 10 ANOS TAWNY

Intenso, delicado e complexo.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Sousão, Rufete		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
ESTÁGIO	Lote proveniente de vinhos de estilo único e diversos anos, estagiados em toneis e barricas de carvalho, com uma média de idade de 10 anos.		
CONSUMO	Pronto a ser consumido e não necessita de ser envelhecido ou decantado. Excelente acompanhamento de sobremesas como leite creme, ou tartes de frutos e (ou) frutos secos, chocolates, baunilha e café. Se ligeiramente fresco (10-12°C) poderá ser, também, apreciado quando associado a foie-gras, patés e queijos curados. Pode ser igualmente apreciado como digestivo após café.		
CONSERVAÇÃO	Conservar garrafa em pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após abertura consumir, preferencialmente, entre 16 a 18 semanas.		
ÁLCOOL	20 %	AÇUCARES TOTAIS	112,8 gr/l
PH	3,72	ACIDEZ TOTAL	4,02