



VISTA ALEGRE 10 ANOS TAWNY

Elegante, fino e imenso.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Barroca, Tinto Cão		
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	Combinação de vinhos seleccionados, originários de vários anos, envelhecidos em casco de carvalho com uma média de idade de 10 anos.		
CONSUMO	Pode ser servido ligeiramente fresco a 10º/12ºC com foie-gras assim como com queijos ricos e intensos ou ser servido com café ou com chocolates. Excelente acompanhamento com sobremeses confeccionadas à base de chocolate, frutos secos e caramelo. Sendo o Vinho do Porto um produto natural é susceptível de criar depósito. Deve-se, por conseguinte, ao servir ter o cuidado indispensável para não turvar.		
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 %	AÇÚCARES TOTAIS	113 gr/l

PH	3,7	ACIDEZ TOTAL	3,99
PRÉMIOS	MEDALHA DE OURO "CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2018" (ABRIL 2018/FRANÇA)		

www.vallegre.pt