BARÃO DE VILAR TAWNY 10 ANOS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS
Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO
As uvas são colhidas à mão no seu perfeito estado de maturação. Após colheita, são cuidadosamente transportadas para a adega, onde são refrigeradas em câmaras frigoríficas por cerca de 12 horas. As uvas passam por um período - geralmente um dia - de maceração pré- fermentativa e então começa o processo de fermentação em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada, até atingido o nível de açúcar desejado. Nesta fase, a aguardente vínica é adicionada ao mosto para interromper a fermentação. Barão de Vilar Tawny 10 anos é um vinho de alta qualidade que resulta do loteamento de vários vinhos de diferentes colheitas, a fim de alcançar a magnífica miríade de aromas tão típica deste tipo de envelhecimento. Cada um dos vinhos utilizados é envelhecido em tonéis de madeira por diferentes períodos de tempo, com a idade média do blend definindo a idade do produto final.

NOTAS DE PROVA
Intensa cor de tijolo com rebordo âmbar. O nariz é rico e elegante, combinando aromas de frutos secos, café, mel e caramelo com frutas pretas maduras e notas de chocolate e carvalho especiado. Na boca é sedoso, cheio de doces aromas a compotas escuras. O final de boca é longo e marcante.

SERVIR / DESFRUTAR
Beber fresco. Mostra todo o seu esplendor aromático quando emparelhado com sobremesas à base de frutos secos, fruto vermelhos ou chocolate preto. Para harmonizações de contraste, pode ser apreciado com um queijos intensos de veio azul.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 20%

Van Zeller Wine Collection, S.A.

DOURO