

ANDRESEN PORTO CENTURY 10 ANOS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS

Mourisco Tinto, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Franca

O VINHO

Paladar: Envolvente e encorpado, com aromas delicados mostrando uma boa evolução.

Final de prova: Muito longo, complexo e elegante.

Gastronomia: Foie-gras, sobremesas doces, como bolo rei, tortas de frutos secos, chocolates de nozes ou amêndoas

Longevidade prevista: Não envelhece em garrafa. O vinho, uma vez aberto manterá as suas qualidades durante algumas semanas.

VINIFICAÇÃO

Uvas não desengaçadas, 1 dia de maceração pré fermentativa e 2 dias de fermentação tumultuosa em tanques de cimento com a beneficiação aos 8° Baumé

ESTÁGIO

100 % oxidativo, 4 anos em tonéis e 6-7 anos em pipas de carvalho velho.

NOTAS DE PROVA

Cor: Aloirado, com laivos atijolados

Aroma: Complexo, aromas de frutos secos e figos secos com nuances de fruta madura

Paladar: Envolvente e encorpado, com aromas delicados mostrando uma boa evolução.

Final de prova: Muito longo, complexo e elegante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



DOURO