

REAL COMPANHIA VELHA ROYAL OPORTO 10 ANOS

<i>Vinho</i>	Royal Oporto 10 Anos
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas
<i>Ano</i>	Porto de 10 Anos
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal



Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (16°C). Servir a 16°C. Delicie-se com este magnífico Porto de 10 Anos como um digestivo, ou como um acompanhante de sobremesas de chocolate.

Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por definição, um vinho generoso e encorpado, produzido na Região do Douro- a Região Demarcada de Vinhos mais antiga do mundo. Produzido a partir de castas tradicionalmente utilizadas na região, o seu processo de vinificação é caracterizado pela adição de aguardente vínica ao mosto em plena fermentação. O Royal Oporto 10 Anos é proveniente de um lote de diferentes Vinhos do Porto, rigorosamente seleccionados e envelhecidos nos melhores cascos de carvalho, que apresenta um carácter e uma idade média correspondente à designação 10 anos.

Vinificação e estágio

Os Vinhos do Porto dedicados aos lotes de 10 anos são fermentados quer nos tradicionais lagares, onde se consegue maior extracção e potencia, quer em autovinificadores de inox onde se produzem vinhos mais macios e elegantes. Os candidatos ao lote de 10 anos estagiam em pipas e balseiros de carvalho.

Informação técnica

Alc./Vol.:	20%
Baumé:	3,3 g/l
Acidez Volátil:	0,40

Notas de Prova

Vinho com reflexos alourados de tonalidade topázio e com um “bouquet” harmonioso e elegante característico do envelhecimento em cascos de carvalho., com notas de especiarias e frutos secos