

10 ANOS BRANCO

P O R T O B R A N C O

Os **Vinhos do Porto Brancos envelhecidos** desenvolvem uma intensa cor dourada, perdendo gradualmente os aromas de fruta jovem e adquirindo notas terciárias de grande complexidade.

ENVELHECIMENTO & LOTE

Um lote de Vinhos do Porto Brancos envelhecidos em madeira durante uma média de 10 anos, cuidadosamente combinado para alcançar um equilíbrio harmonioso de frescura, complexidade e riqueza aromática.

NOTAS DE PROVA

Cor dourada com delicados reflexos âmbar. Aromas de alperce seco, casca de citrinos e amêndoas. Suave e refinado no paladar, revelando frutos secos, raspa de laranja e delicadas notas de especiarias, equilibradas por uma acidez fresca. Final longo, sedoso e expressivo.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Sobremesas à base de caramelo, tarte de amêndoa e queijos de pasta dura.



Temperatura de serviço: **6-10°C**



Conservar a garrafa na posição vertical, protegida da luz e num local fresco, com temperatura constante.



Pronto a consumir
Não necessita de decantação.

ROYAL OPORTO

WWW.ROYALOPORTO.COM