



10 ANOS
10 YEARS
DRY WHITE

Denominação de Origem:
Vinho do Porto

Denomination of Origin:
Port Wine



- **Álcool Alcohol:** 20% vol (20°C)
- **Açúcar Sugar:** 70 g/l
- **Acidez Acidity:** 4.6 g/l ácido tartárico
4.6 g/l tartaric acid

Caixa com 6 garrafas 750ml
Case of 6 bottles 750 ml

- **Peso Weight:** 7.9 Kgs
- **Dimensões (C x L x A):**
Dimensions (L x W x H):
240mm x 165mm x 316mm

Em prova: Aroma elegante lembrando tangerina madura, a par de delicadas notas amendoadas. Os frutos secos mostram-se na boca rica, untuosa e muito fresca, graças a bela acidez.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo vários anos sem perder frescura.

À mesa: Servir fresco, entre os 6 e os 7°C, em copo apropriado. Pode ser bebido a solo ou acompanhando entradas e acepipes variados, por exemplo, salmão fumado, presunto ibérico ou foie gras.

On taste: Elegant aroma reminiscent of ripe tangerine, with delicate almond nuances. Rich nutty palate, full bodied and with a fresh acidity.

Cellaring: Store upright in a cool dark place. It does not develop significantly in the bottle. It can be stored in a cellar over several years without loss of freshness.

Serving: Serve chilled, between 6 ad 7°C, in an appropriate glass. May be consumed on its own or with entrées or hors d'oeuvres, such as smoked salmon, Iberian smoked ham or foie gras.



MOMENTOS

“ Há muito que queríamos vir a este restaurante, parece que o prato de foie gras do chefe é famoso. Foi o que pedimos de entrada, acompanhado do Porto branco velho que o escanção sugeriu. Que deliciosa harmonia de aromas e sabores! Vamos voltar...” ”

MOMENTS

“ We've been wanting to try this restaurant, the chef's foie gras is famed. This is what we ordered as a starter with the aged white Port that the sommelier suggested. What a delicious harmony of aromas and tastes! We will return...” ”

C. da Silva