



BARÃO DE VILAR

Est. 1715



BARÃO DE VILAR PORTO 10 ANOS



DOURO, Portugal

VINIFICAÇÃO

O Vinho do Porto 10 Anos é produzido pelo método tradicional. Depois da vindima manual das uvas, estas são desengaçadas parcialmente e esmagadas para a cuba, onde ocorre uma ligeira maceração antes da fermentação alcoólica (FA). A fermentação é parada com adição de aguardente no momento ideal definida pelo enólogo. Obtém-se assim um vinho fortificado, que estagia em cascos de carvalho, entre 9 a 12 anos, no Douro. Durante o qual são retirados das borras e feitas varias correções. O lote final é obtido através do loteamento de vários vinhos selecionado pelos enólogos, tendo em média 10 anos. São filtrados antes do engarrafamento em Gaia.

NOTAS DE PROVA

Vinho de aspeto brilhante e cor intensa a cor de tijolo com rebordo ambar. Aroma a frutos secos, café, mel e caramelo. Sabor a frutas pretas maduras, chocolate e carvalho especiado.

HARMONIZAÇÃO

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.

ARMAZENAMENTO

Recomenda-se a conservação em local fresco, a temperatura constante (T ideal de conservação 12°C), ao abrigo da luz, e na posição horizontal.

PRODUTOR	Van Zeller Wine Collection, SA
ENÓLOGO	Álvaro Van Zeller
CLASSIFICAÇÃO	Vinho do Porto
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão
ESTÁGIO	Cascos de carvalho francês 9 a 12 anos.
ÁLCOOL	20.0 %
BAUMÉ	3.60
CAPACIDADE	75 cl
ALERGÉNIOS	Sulfitos
VEGANO	Não