



## CASA DE CEIS

### Tawny 10 Anos



#### VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas nas melhores parcelas do Vale do Rio Douro, na sub-região do Cima-Côrgo. As castas predominantes deste Vinho do Porto CASA DE CEIS Tawny 10 anos são a Touriga Nacional, a Touriga Franca, o Sousão e a Tinta Francisca. Castas autóctones da melhor qualidade para a produção de Vinho do Porto de excelência. As uvas foram colhidas à mão, após diversas amostragens e com rigoroso controle laboratorial, no momento ideal.

#### NOTAS DO ENÓLOGO

As uvas foram totalmente desengaçadas e fermentaram em cubas de aço inox com um rigoroso controle de temperatura, não ultrapassando os 27°C.

O estágio continuou em cubas de aço inox tendo-se procedido à adição de aguardente vínica para transformar o produto inicial em vinho fortificado.

O envelhecimento continuou em cascos de madeira por uma média de 10 anos. Durante este período os vinhos que constituem este lote perderam a sua cor escura inicial transformando-se num delicado tom alourado – Tawny – designação que classifica este tipo de Vinho do Porto.

A idade mencionada no rótulo corresponde à média aproximada das idades dos diferentes vinhos que constituem o lote. O vinho foi cuidadosamente filtrado antes do engarrafamento.

Este CASA DE CEIS Tawny 10 anos, único, está pronto a ser degustado.

Deve ser mantido, após abertura, em local fresco, devendo a garrafa ser mantida na vertical e ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Após abertura consumir preferencialmente entre 2 e 5 meses. O vinho do Porto, produto natural, está sujeito a criar depósito com a idade.

#### NOTAS DE PROVA

Um Tawny CASA DE CEIS 10 anos, aveludado, elegante, de cor castanho claro, dourado, com reflexos de cor de tijolo. Aromas complexos de frutos de casca rija, particularmente nozes. Notas de frutos secos onde se destacam a ameixa e os figos. Sabores delicados, macios, com notas de uvas passas escuras, caramelo amanteigado, toffee, mel, chocolate e nozes.

Vinho de sobremesa que harmoniza com amêndoas, nozes, chocolate preto ou frutos silvestres. Acompanha também queijos intensos e patés.

Delicioso para o final das refeições.

Servir ligeiramente fresco idealmente a uma temperatura entre os 12°C e os 16°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca e Sousão

Denominação de origem: Vinho do Porto

Lote: ADT10

Localização das vinhas: Cima Côrgo até aos 600m

Envelhecimento: cascos de madeira

Teor alcoólico: 19,5%

Acidez total: 4,22 g/l

PH: 3,43

Açúcares redutores: 49 g/l

Data de engarrafamento: Novembro.2019