

FERREIRA



PORTO

10 Years Old



Storia del vino: Ferreira Quinta do Porto 10 Years Old è un vino speciale, un Porto Tawny firmato dalla preziosa cantina in cui ha affinato per 10 lunghi anni.

Produzione: Le uve, selezionate e colte a mano vengono dolcemente pressate e vinificate secondo il tradizionale metodo Porto. La fermentazione, costantemente monitorata, avviene in tini di acciaio inox ed è interrotta con l'aggiunta di alcol. Il risultato è un vino molto elegante e con un grande potenziale di affinamento in vetro.

Affinamento: I vini selezionati per Ferreira Quinta do Porto 10 Years Old rimangono nella regione Douro dopo la vendemmia e vengono portati a V.N. Gaia la primavera successiva, dove inizierà il tradizionale periodo di affinamento in botti di rovere. La miscela finale è ottenuta da vini con età compresa tra gli 8 e i 15 anni.

All'occhio – Colore fulvo molto intenso.

Al naso – Il bouquet è caratterizzato da un eccellente equilibrio tra la qualità delle uve utilizzate (distinguibile nei sentori floreali e di frutta matura) e il suo tempo di affinamento in legno (che conferisce aroma di spezie e frutta secca).

In bocca – Notevole il sentore classico e fresco dello stile Ferreira, che raggiunge un equilibrio tra sensazioni del corpo di questo vino e il finale persistente in bocca.

Conservazione:

Ferreira Quinta do Porto 10 Years Old è già pronto per essere degustato e non migliorerà con ulteriore tempo passato in vetro. Si consiglia di conservare la bottiglia verticale, evitando fonti di luce, di calore e di umidità, a temperatura costante tra i 16°C e i 18°C.

Una volta aperta la bottiglia, Ferreira Quinta do Porto 10 Years Old manterrà le sue qualità gustative invariate per circa 4 mesi. I Porto Tawny invecchiati come questo non necessitano di essere decantati, ma si consiglia di aprirlo un po' di tempo prima di consumarlo.

Distribuito da:



Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philarmonica.it

www.philarmonica.it

Tipologia di uve: Ferreira Quinta do Porto 10 Years Old è prodotto con uve tipiche della regione Douro: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cão e Tinta Amarela.

Indicazioni per la degustazione:

Ferreira Quinta do Porto 10 Years Old va servito leggermente freddo. Si sposa magnificamente con ricchi antipasti, come foie-gras o tortini di formaggio o di frutti di mare. A fine pasto è ideale per accompagnare torte di frutta, crème caramel o formaggi molto stagionati. Ma è squisito anche da bere solo.