

FERREIRA

ESTD 1751



PORTO



PORTO DONA ANTÓNIA

Tawny 10 Years Old

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

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.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'occhio si presenta di un 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). Al palato è 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.