

## MIGUELS PORTO 10 ANOS BRANCO | 10 YEARS WHITE PORT



### FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

**Vinificação:** Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18-20°C), que quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

**Notas de Prova:** Vinho dourado seco com evidência de madeira e agradáveis aromas terciários, com notas de baunilha e especiarias como pimentas e um final subtil de noz-moscada, bem no fundo tem um toque floral. Na boca confirma todos os aromas, deixa uma boa acidez aliado a um longo final de boca.

**Castas:** Malvasia Fina, Rabigato e Códega

**Enologia:** Ana Urbano

**Região:** Douro, Portugal

**Teor Alcoólico:** 20%

**Acidez Total:** 4,3 g/L

**Açúcar Redutor:** 69 g/L

**Vinification:** Pelticular maceration; fermentation at a controlled temperature (18-20°C). Fermentation interrupted by the addition of brandy (77%vol), ageing in oak wood barrels for a minimum period of ten years, in our warehouses in Vila Nova de Gaia, till bottling.

**Tasting Notes:** Golden dry white wine with fine aroma of wood with notes of vanilla and spices, some hints of nutmeg. The palate confirms all the aromas, it leaves a good acidity combined with a long finish.

**Grape Varieties:** Malvasia Fina, Rabigato and Códega

**Winemaking:** Ana Urbano

**Region:** Douro, Portugal

**Alcohol:** 20%

**Total Acidity:** 4,3 g/L

**Reducing Sugar:** 69 g/L