

BARÃO DE VILAR 10 ANOS WHITE

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão no seu perfeito estado de maturação. Após colheita, são cuidadosamente transportadas para a vinícola e resfriadas em câmaras frias. As uvas passam por um período - geralmente um dia - de maceração pré-fermentativa e então começa o processo de fermentação, em cubas de aço inoxidável com controle de temperatura, até atingir o nível de açúcar desejado. Nesta etapa, adiciona-se aguardente de vinho ao mosto para interromper a fermentação. Barão de Vilar 10 anos Branco é um vinho de alta qualidade que resulta da mistura de vários vinhos de diferentes colheitas, a fim de alcançar a miríade de aromas típicos deste tipo de envelhecimento. Cada um dos vinhos foi envelhecido em tonéis de madeira por diferentes períodos de tempo, com a idade média do blend definindo a idade do produto final.

NOTAS DE PROVA

Cor dourada com rasgos de âmbar. Soberbos aromas a frutos secos e baunilha especiada enfatizados por notas de casca de laranja cristalizada. Na boca, notas elegantes de amêndoas tostadas e figos secos que se entrelaçam e se estendem indefinidamente. A sua textura macia e sedosa é equilibrada por uma acidez brilhante. Final de boca prolongado.

SERVIR / DESFRUTAR

Casamento celestial com sobremesas, especialmente amêndoas cristalizadas de canela. Também pode acompanhar queijos médio a fortes. Delicioso se bebido sozinho.



DOURO