

ANDRESEN ROYAL CENTURY 10

VINHO DO PORTO



PRODUTOR: J.H. ANDRESEN

ENOLOGIA: ÁLVARO VAN ZELLER

Andresen merece sua atenção como um Vinho do Porto Premium. Com uma impressionante imagem de luxo e requinte, Andresen está definido para se tornar o Vinho Porto de escolha para os conhecedores. Se é um grande conhecedor de Colheitas e Tawnies premiados, então Andresen é a chave para seu futuro. Nós exportamos para os principais mercados de Vinho do Porto de todo o mundo, estabelecendo novos padrões para o produto e apresentação. A nossa nova imagem causou agitação nos círculos do Vinho do Porto, mais surpresas virão num futuro não muito. Convido-o a experimentar, por si mesmo, Andresen Porto. Só então saberá o verdadeiro significado de "discernimento".

Carlos Flores dos Santos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Origem:	Sub Região do Cima Corgo
Castas:	Predominantemente Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Mourisco tinto
Vinificação:	Uvas não desengaçadas, 1 dia de maceração pré fermentativa e 2 dias de fermentação tumultuosa em tanques de cimento com a <i>beneficiação</i> aos 8º Baumé
Estágio:	100 % oxidativo, 4 anos em tonéis e 6-7 anos em pipas de carvalho velho.
Cor:	Aloirado, com laivos atijolados.
Aroma:	Complexo, aromas de frutos secos e figos secos com nuances de fruta madura.
Paladar:	Envolvente e encorpado, com aromas delicados mostrando uma boa evolução.
Final de prova:	Muito longo, complexo e elegante.

NOTAS DE IMPRENSA

Revista de vinhos: "Os frutos secos de noz e avelã sobrepõem-se às notas computadas e de fruto em passa num todo com toque complexo e personalizado. Muito fino na boca, meio doce, elegante nas sugestões de nougat, caramelo e leve chocolate, rico e muito afinado, um tawny para ocasiões solenes."

Nota de prova: 17,5 valores.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a entre 12°C a 15°C.
Gastronomia:	Foie-gras, sobremesas doces, como bolo rei, tortas de frutos secos, chocolates de nozes ou amêndoas
Longevidade prevista:	Não envelhece em garrafa. O vinho, uma vez aberto manterá as suas qualidades durante algumas semanas.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	20 % vol.
PH
Açúcar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa	EAN code	5602765002012
Caixa de 6 garrafas	ITF code	35602765002013

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Andresen (Tawny, Ruby, White) Vinho do Porto
Andresen Special Reserve (Tawny, Ruby) Vinho do Porto
Andresen 20 YO White Vinho do Porto
Andresen 10 YO White Vinho do Porto
Andresen Royal Choice 20 YO Vinho do Porto
Andresen LBV Port Vinho do Porto
Andresen Vintage Port Vinho do Porto

