



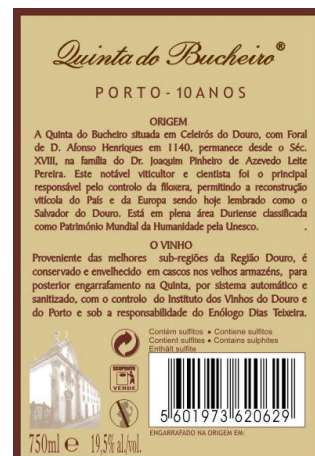
Quinta do Buceiro®  
SOCIEDADE AGRÍCOLA E COMERCIAL, LDA

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO  
Vinho do Porto - 10 Anos

DC-7.2.3.21-COM  
E01-R03\09-02-09



QUINTA DO BUCHEIRO  
10 ANOS



**Marca**  
**Zona de Produção**

**Quinta do Buceiro 10 Anos**

Região Demarcada do Douro

**Castas**

Touriga Nacional; Tinta Barroca; Tinto Cão; Tinta Roriz.

**Tecnologia de vinificação**

Uvas desengaçadas com fermentação em cubas de inox de pequenas dimensões com controlo de temperatura. Durante o processo de fermentação são efectuadas várias remontagens durante vários dias. O processo de fermentação é interrompido através da adição de aguardente vínica dependendo da doçura pretendida no vinho.

**Características físico-químicas**

**Álcool - 19,5% vol.**

**Grau Baumé - 3,3**

**Categoria - Doce**

**Conservação/Envelhecimento**

Durante pelo menos 10 anos em cascos de madeira (pipas)

**Características organolépticas**

**Aspecto:**

límpido, brilhante com cor característica do envelhecimento.

**Odor:**

bom, limpo, intenso, agradável a "boisé".

**Gosto:**

bom ataque e de boa evolução com um bom fim de boca. Equilíbrio perfeito entre o corpo e a "softness". Vinho com personalidade.

**Conclusão:**

Produto de boa origem com bom envelhecimento de madeira, onde a qualidade intrínseca do próprio vinho constitui e atinge uma perfeita harmonia. Vinho aveludado e de óptimas características.

**Obs:**

Vinho medalhado com Ouro.