

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Churchill's Dry White 10 Year Port (500 ml)
Vinícola	Churchill's
Safra	N.V.
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	Malvasia Fina, Rabigato, Códega e Viosinho
Teor Alcoólico	19,5%
Maturação	10 anos em cascos de carvalho
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	91 pts Wine Advocate 90 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Churchill's produz excelentes vinhos do Porto com uvas cultivadas em sua *herdade* no Douro. São 50 hectares de terras na Quinta da Gricha, em Cima Corgo, uma propriedade de frente para o Rio Douro, repleta de vinhas com mais de 80 anos e cujos lagares de granitos datam de 1852, uma relíquia.

Johnny Graham fundou a empresa para elaborar vinhos que pudessem transmitir seu gosto pessoal, mais secos e com mais frescor, tornando-os extremamente representativos de seu *terroir*. Felizmente, a empreitada foi certa e o enólogo viu suas criações serem aceitas pelo público consumidor. Diante da tradição que envolve a elaboração do maior fortificado português, a Churchill's, única casa de vinhos do Porto fundada nos últimos 50 anos, mostra-se como uma empresa muito competente, capaz de disputar com nomes grandes e tradicionais.

Este vinho do Porto Branco foi elaborado principalmente com a casta Malvasia Fina, além de parcelas de Rabigato, Códega e Viosinho. As uvas foram pisoteadas no longo e antigo lagar da quinta com os engaços, e após a fermentação, a maturação ocorreu por 10 anos em Vila Nova de Gaia.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cristalizadas, figo seco, amêndoas, noz-moscada, mel e casca de laranja

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cremoso, sutil e levemente adocicado, é um vinho muito fácil de beber; a acidez e os taninos estão muito bem integrados, e a expressão olfativa se confirma no paladar; o final é longo e saboroso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis



CULINÁRIA