

Sogrape, Portugali

# Ferreira 10 Y.O. White Port

## Hintaryhmä

18-19 €

## Ruokasuositukset



## Rypäle

Malvasia Fina, Códega, Rabigato,  
Gouveio

## Väri

Meripihka

## Tuoksu

Intensiivisessä ja kehittyneessä  
tuoksussa on kuivattuja hedelmiä  
kuten aprikoosia sekä lempeää  
mausteisuutta

## Maku

Makea, taatelinen, aprikoosinen,  
appelsiininkuorinen, kevyen  
pähkinäinen, mausteinen,  
aromikas, lämmin.



**Maa:** Portugali  
**Alue:** DOC Porto - Douro  
**Tuottaja:** Sogrape  
**Pullokoko:** 37,5

**Alkoholia:** 20.0 %  
**Sokeripitoisuus:** 134.0 g/l  
**Korkkityyppi:** luonnonkorkki  
**Pulloja/laatikko:** 12 kpl

Alkoihin lokakuussa 2015 ilmestynyt Ferreira 10 Y.O. White Port on meripihkanruskea, makea portviini, joka sopii erinomaisesti juustojen ja jälkiruokien seuralaiseksi. Viinin aromit ovat vahvasti hedelmäisiä ja siitä voi aistia mm. taatelia, aprikoosia, appelsiininkuorta, pähkinää. Mausteista ja aromikasta makua seuraa pitkä ja lämmin jälkimaku.

Käsin poimituista rypäleistä valmistettu viini on kypsytetty terästankeissa ja väkevöity perinteisesti rypäleviinalla. Lopulliseen sekoitukseen valitut viinit ovat kypsyneet 845 vuotta tammitynnyreissä.

Ferreiran portviinitalo on perustettu vuonna 1751. Se on ainoa alunperin dourolaisten viinintekijöiden perustama portviinitalo. Talo omistaa n. 200 hehtaaria viinitarhoja. Vuodesta 1987 Ferreira on ollut osa Sogrape Vinhos -yhtiötä.