

# CRAUFURD

## TAWNY 10 ANOS

**TIPO / TYPE**  
Porto / Port

**REGIÃO / REGION**  
Porto

**CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION**  
DOC

### CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão e outras castas indígenas da região do Douro

*Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão and other indigenous grape varieties*

### VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Após 1 dia de maceração pré-fermentativa a frio e maceração, seguem-se 2 dias de fermentação com remontagem antes da fortificação com a adição da aguardente.

*Cold pre-fermentative maceration during 1 day followed by a 2-day fermentation with pump overs before the fortification with brandy*

### ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 20%

### PROVA / TASTING

Este Tawny de idade resulta de um lote de vinhos que envelheceram e amadureceram durante 10 anos em pipas de carvalho, adquirindo uma textura suave e intensos aromas, com complementos atraentes de frutos secos.

*This old Tawny matured for 10 years in in small oak vats called "pipas", acquiring a softened mellow texture with an intense complex nose with appealing complements of raisin fruits.*

### CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Pronto a beber, o Craufurd 10 Anos Tawny é um magnífico vinho de sobremesa, perfeito para terminar qualquer refeição, acompanhando bem sobremesas doces, tortas e bolos, chocolates de leite, nozes, castanhas, crêpe brûlée, Roquefort ou como digestivo com charutos.

Servir ligeiramente fresco entre 16 e 18°C.

Depois de aberto, pode-se beber durante algumas semanas.

*Ready to drink, makes a delicious dessert wine and is the perfect finish for any meal.*

*Goes very well with sweet desserts, mince pies, cakes, milk chocolates, walnuts, nuts, crêpe brûlée, Roquefort or as a digestive with cigars.*

*Serve slightly chilled between 16 and 18°C.*

*Can be left open for a few weeks.*

### ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



BOASQUINTAS