

ESPORÃO

10-Year-Old Tawny Port NV

6x75cl

Winemaker Notes

Grapes

25% Touriga Franca
25% Tinta Amarela
25% Tinta Barroca
15% Tinta Roriz
10% Tinto Cão

Region/Appellation
Douro D.O.C. / Porto

Alcohol by volume
19.5%

Residual Sugar
100 g/l

pH
3.65

Total Acidity
5 g/l

Tasting note printed
06/01/2026

Winemaking

Selected quality grapes. Destemming, crushing, followed by fermentation in traditional granite lagares with foot treading. Brandy spirit added to arrest the fermentation at the desired level of sweetness. Maturation in used oak casks in cold cellars, prior to blending different aged wines to produce a tawny style with an average age of 10 years.

Food match



O vinho do Porto resulta da combinação única entre vinhos portugueses ricos em açúcar, castas de uva de vinho branco e uva de vinho tinto. Esta combinação, criada no séc. XVII, é a mais antiga região demarcada de vinho do mundo (est. 1756), o Douro. A Quinta dos **10 MURÇAS** é conhecida desde 1714 e está situada na margem direita do rio Douro, junto à aldeia de Covelinhas, **ANOS - YEARS** que glorifica a frescura das microclimas e afirmaada na produção de Portos Tawny. Esta vinha, plantada em 1935, produziu os primeiros portos da Quinta dos Murças, em 1955, as primeiras uvas vinhas e, mais tarde, as primeiras vinhas ao lado da região. Uvas de qualidade "Letra A" foram escolhidas manualmente, **OLD TAWNY** fermentadas em lagares de granito e pisadas a pé. No 3º dia de fermentação foi adicionado o aguardente para aferir o nível de álcool. Esta é a razão da denominação **WINE**. Esta fantástica combinação entre stony soils, severo clima, rara grape varieties and human intervention. This fortuitous combination has existed since the 17th century in the oldest D.O.C. wine region in the world (est. 1756), the Douro. Quinta dos Murças, ranging from 1714, is located on the right bank of the Douro river, near the village of Covelinhas, which thanks to the freshness of its microclimates has become famous for the production of tawny port style. It was also here that the first vertically planted vineyards in the region were established in 1935. Hand selected "Letter A" grapes for quality Port production, were fermented in granite lagares with foot treading. On the 3rd day of fermentation, brandy spirit was added.

750ml Alc 19.5%vol

ESPORÃO