



**Nº de Caixas em Palete:** 63  
*No. of Boxes on Pallet*

**Nº de Caixas em Camada:** 21  
*No. of Layer Boxes*

**Nº de Garrafas por Caixa:** 6  
*No. of Bottles per Box*

**Capacidade da Garrafa:** 0.75 L  
*Bottle Capacity*

**Tipo de Caixas:** Cartão  
*Type of Boxes: Cardboard*

**EAN:** 5600326812131

**ITF:** 15600326812138

ALCHEMY WINES

## BLACKETT PORTO 10 ANOS

*10 Years Old Tawny Port Wine*

Elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinto Cão, este vinho foi envelhecido em casco, apresentando uma cor aloirada intensa. No nariz, destaca-se pelos aromas de figos secos, caramelo e especiarias. Na boca, é fresco, doce e guloso, com acidez equilibrada e álcool bem integrado, terminando num final fresco e muito persistente. Um vinho que pode ser apreciado com patê, queijos maturados ou sobremesas de frutos secos. Deve ser servido entre 8 e 12°C.

*Made from Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, and Tinto Cão, this wine was aged in cask, showing an intense amber color. The nose offers intense and complex aromas of dried figs, caramel, and spices. On the palate, it is fresh, sweet, and indulgent, with balanced acidity and well-integrated alcohol, leading to a fresh, persistent finish. This wine pairs well with pâté, aged cheeses, or nut-based desserts. Serve at a temperature between 8 and 12°C.*

**Categoria:** Vinho do Porto  
*Category: Port Wine*

**País & Região:** Portugal, Douro (Superior)  
*Country & Region*

**Denominação:** Porto  
*Denomination: Port*

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão  
*Grape Varieties*

**Álcool:** 20 %  
*Alcohol*

**Acidez Total:** 3.9 g/L  
*Total Acidity*

**Açúcar Redutor:** 120 g/L  
*Reducing Sugar*

**pH:** 3.31

**Enólogo:** Délio Mesquita  
*Winemaker*

**VINICOM**

Comércio e Distribuição de Bebidas Lda

Av. Praia da Vitória, nº 5, 1º Esq. 1000-246, Lisboa - Portugal



219 104 650 •



geral@vinicom.pt •



www.vinicom.pt