

QUINTA DO
ESTANHO
Since 1757



Vinho do Porto
TAWNIE DE IDADE
PORTO 10 ANOS

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM – Vale do Rio Pinhão; Cheires - Alijó

ENÓLOGO – Luís Leocádio

VINHA
Parcelas de vinhas situadas nas íngremes encostas do Rio Pinhão, a uma altitude entre 150m a 400 m, com um solo de origem xistosa, pobre e acidentado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

CASTAS
Tradicionais do Douro, onde predomina Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Sousão.

VINIFICAÇÃO
Escolha selecionada nas melhores parcelas. Fermentação em lagares de granito, com pisa a pé. Blend de vários vinhos estagiados em tonéis de carvalho, no mínimo, durante, 10 anos.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



Informação Nutricional

INGREDIENTES
Uvas, conservante e antioxidante (sulfitos), agentes estabilizadores (ácido metatartárico).

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	100 ml
Energia	674 kj/161 Cal.
Teor Alcoólico	19,70 % (19,5% na rotulagem)
Açucares totais	120 g
Acidez total	69 g
Ph	3,33 g
Hidratos de carbono	13 g

Manter em local fresco e seco. Evitar exposição a luz solar

Características

NOTAS DE PROVA
Cor vermelho alourado. Aroma elegante e complexo, marcado pelo fruto maduro, compotas e frutos secos, com notas de baunilha, uva passa e geleia. Na boca, é vinoso, com fruta fresca, macio e amadeirado.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO
Excelente vinho para acompanhar um Bolo de laranja, doce de ovos, leite creme, castanhas, pudim de ovos. Servir a 16°C -18°C.

Prémios

Medalha de Prata
I Concurso de Vinhos ACIC - PORTUGAL
Concours Mondial de Bruxelles 2001 - BÉLGICA *III Concours Intern. des Vins de Montagne* - Cervim - ITÁLIA *10° Concours International des Vins de Montagne* - Cervim - ITÁLIA *III Concurso de Vinhos A.C.I.C.* – PORTUGAL

Medalha de Bronze
Wine Master Challenge 1999 - PORTUGAL

QUINTA DO ESTANHO | Av. Dr. Porfírio Teixeira Rebelo, 1 | Cheires, 5070-342 ALIJÓ - PORTUGAL
Tel.: + 351 259686377 | + 351 938501001 | Fax: +351 259 686 252 | info@quintadoestanho.com | www.quintadoestanho.com