

QUINTA DO
ESTANHO
Since 1757

Vinho do Porto
TAWNIE DE IDADE
PORTO 20 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
Fermentação em lagares de granito, com pisa a pé. Blend de vários vinhos estagiados em tonéis de carvalho francês, no mínimo, durante, 20 anos.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



Informação Nutricional

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

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	100 ml
Energia	650 kj/155 Cal.
Teor Alcoólico	19,5 % (19,5% na rotulagem)
Açucares totais	109 g
Acidez total	65 g
Ph	3,37 g
Hidratos de carbono	12 g

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

Características

NOTAS DE PROVA
Cor dourada, com nuances alaranjadas. Aroma intenso e complexo a toranja, ameixa, amêndoa, café, iodo e cedro. Na boca, é suave e seco, com grande persistência a frutos secos e frutos maduros.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO
Excelente vinho para acompanhar um Pudim Abade de Priscos, frutos secos simples ou em sobremesa, gelados. Servir a 14°C -18°C.

Prémios

Medalha de Ouro
6émes Vinalies Internationales - Paris - FRANÇA
Concours Mondial de Bruxelles 2000 - BÉLGICA
VII Concurso de Vinhos ACIC 2005 - PORTUGAL

Medalha de Prata
II Concurso Intern. de Vinhos Cidade do Porto - PORTUGAL
10° Concours Intern. des Vins de Montagne - Cervim - ITÁLIA
VIII Concurso de Vinhos ACIC - PORTUGAL

Medalha de Bronze
Wine Masters Challenge 2000 - PORTUGAL *14°*
Concorso Enologico Internazionale – Vinitaly 2007

Gran Menzione
Concorso Enologico Internazionale - Vinitaly 2006 - ITÁLIA

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