



**QUINTA DO
ESTANHO**

Since 1757



VINHO DO PORTO PORTO FINE TAWNY

LOCALIZAÇÃO - Vale do Rio Pinhão; Cheires - Alijó
ENOLÓGOS - 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.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTES

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

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	100 ml
Energia	646 Kj / 154 Cal.
Teor Alcoólico	19,9 % (19,5% na rotulagem)
Açúcares totais	102 g
Acidez total	63 g
Ph	3,44 g
Hidratos de carbono	11 g

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

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho alourado. Aromas a frutos vermelhos maduros, com a complexidade de frutos secos. Na boca, a sua frescura, doçura natural e sedosos taninos conjungam-se harmoniosamente.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Vinho excelente para acompanhar saladas de tomate, peixes fumados, queijos de média intensidade, sobremesas de baixa doçura.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS

