



**QUINTA DO
ESTANHO**

Since 1757



VINHO DO PORTO PORTO FINE WHITE

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 acidatado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

CASTAS

Tradicionais do Douro, onde predomina Arinto, Viosinho, Codega, Rabigato e Gouveio.

VINIFICAÇÃO

Fermentação com maceração pelicular e estágio em balseiros de carvalho francês.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTES

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

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL 100 ml

Energia	641 Kj / 153 Cal.
Teor Alcoólico	19,6 % (19,5% na rotulagem)
Açúcares totais	104 g
Acidez total	51 g
Ph	3,62 g
Hidratos de carbono	11 g

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

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor amarela dourada. Aroma complexo de citrinos, pêssego, mel e baunilha. Na boca, é fresco e muito frutado.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir fresco como aperitivo (simples, com soda ou tónica), queijos de pasta mole, sopas frias ou saladas de melão, meloa e ananás. Servir a 6°C - 10°C.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS

