



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	643 Kj / 153 Cal.
Teor Alcoólico (rotulagem)	20,00 % (19,5% na)
Açúcares totais	100 g
Acidez total	60 g
Ph	3,36 g
Hidratos de carbono	10 g

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

