



QUINTA DO  
ESTANHO

Since 1757



## VINHO DO PORTO RESERVA

**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, no mínimo, durante 7 anos.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

### INGREDIENTES

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

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	100 ml
Energia	645 Kj / 154 Cal.
Teor Alcoólico	19,9 % (19,5% na rotulagem)
Açúcares totais	100 g
Acidez total	65 g
Ph	3,45 g
Hidratos de carbono	11 g

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

## CARACTERÍSTICAS

### NOTAS DE PROVA

Cor vermelho alaranjado. Notas frescas de cereja e amora, frutos secos e bálsamo. Na boca, é evidente o equilíbrio entre frescura e envelhecimento, com grande harmonia.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Vinho excelente para acompanhar melão com presunto, queijos, sobremesas de frutos secos ou frutos vermelhos, chocolate negro. Servir a 16°C -18°C.

## PRÉMIOS

### Medalha de Prata

VII Concurso de Vinhos ACIC 2005 - PORTUGAL

### EMBALAGENS DISPONÍVEIS

