



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



VINHO DO PORTO PORTO FINE RUBY

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

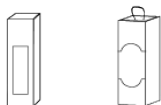
CASTAS

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, durante curto período de tempo, de modo a preservar o vigor de um vinho jovem.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho rubi. Aroma vivo a frutos vermelhos, cereja, ameixa e framboesa. Na boca, é volumoso, com grande frescura e irreverência.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Vinho excelente para acompanhar cheesecake e sobremesas de frutos vermelhos, queijos de pasta mole. Servir a 16°C -18°C.