



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

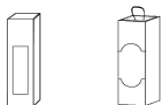
CASTAS

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.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



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 conjugam-se harmoniosamente.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

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