



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

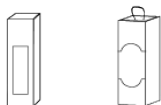
### CASTAS

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

### VINIFICAÇÃO

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

### EMBALAGENS DISPONÍVEIS



## 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 tônica), queijos de pasta mole, sopas frias ou saladas de melão, meloa e ananás. Servir a 6°C - 10°C.