



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

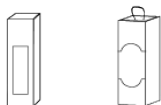
CASTAS

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 francês, no mínimo, durante 7 anos.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



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