



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



VINHO DO PORTO SPECIAL WHITE RESERVE

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.

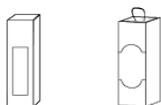
CASTAS

Tradicionais do Douro, onde predomina 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

Excelente vinho para 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.

PRÉMIOS

Medalha de Prata

II Concurso de Vinhos A.C.I.C. 2000 - PORTUGAL