



QUINTA DO  
ESTANHO

Since 1757



## VINHO DO PORTO TAWNIE DE IDADE PORTO 10 ANOS

**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.

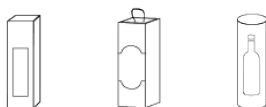
### CASTAS

Tradicionais do Douro, onde predomina Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Sousão.

### VINIFICAÇÃO

Escolha selecionada nas melhores parcelas. Fermentação em lagares de granito, com pisa a pé. Blend de vários vinhos estagiados em tonéis de carvalho, no mínimo, durante, 10 anos.

### EMBALAGENS DISPONÍVEIS



## CARACTERÍSTICAS

### NOTAS DE PROVA

Cor vermelho alourado. Aroma elegante e complexo, marcado pelo fruto maduro, compotas e frutos secos, com notas de baunilha, uva passa e geleia. Na boca, é vinoso, com fruta fresca, macio e amadeirado.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Excelente vinho para acompanhar um Bolo de laranja, doce de ovos, leite creme, castanhas, pudim de ovos. Servir a 16°C -18°C.

## PRÉMIOS

### Medalha de Prata

I Concurso de Vinhos ACIC - PORTUGAL  
Concours Mondial de Bruxelles 2001 - BÉLGICA  
III Concours Intern. des Vins de Montagne - Cervim - ITÁLIA  
10° Concours International des Vins de Montagne - Cervim - ITÁLIA  
III Concurso de Vinhos A.C.I.C. - PORTUGAL

### Medalha de Bronze

Wine Master Challenge 1999 - PORTUGAL