



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



VINHO DO PORTO TAWNIE DE IDADE PORTO 20 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

Fermentação em lagares de granito, com pisa a pé. Blend de vários vinhos estagiados em tonéis de carvalho francês, no mínimo, durante, 20 anos.

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor dourada, com nuances alaranjadas. Aroma intenso e complexo a toranja, ameixa, amêndoa, café, iodo e cedro. Na boca, é suave e seco, com grande persistência a frutos secos e frutos maduros.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Excelente vinho para acompanhar um Pudim Abade de Priscos, frutos secos simples ou em sobremesa, gelados. Servir a 14°C -18°C.

PRÉMIOS

Medalha de Ouro

6^{èmes} Vinalies Internationales - Paris - FRANÇA
Concours Mondial de Bruxelles 2000 - BÉLGICA
VII Concurso de Vinhos ACIC 2005 - PORTUGAL

Medalha de Prata

II Concurso Intern. de Vinhos Cidade do Porto - PORTUGAL
10^º Concours Intern. des Vins de Montagne - Cervim - ITÁLIA
VIII Concurso de Vinhos ACIC - PORTUGAL

Medalha de Bronze

Wine Masters Challenge 2000 - PORTUGAL
14^º Concurso Enologico Internazionale - Vinitaly 2007

Gran Menzione

Concorso Enologico Internazionale - Vinitaly 2006 - ITÁLIA

EMBALAGENS DISPONÍVEIS

