



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



VINHO DO PORTO TAWNIE DE IDADE PORTO 30 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.

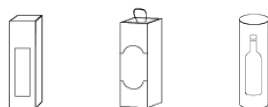
CASTAS

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

VINIFICAÇÃO

Escolha selecionada nas melhores parcelas das nossas vinhas velhas. Fermentação em lagares de granito, com pisa a pé. Blend de vários vinhos estagiados em cascos de carvalho, no mínimo, durante 30 anos.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar. Aroma muito intenso e elegante a baunilha, caramelo, moka, verniz e canela. Na boca, é acetinado, agradável frescura envolvida em frutos secos, final sublime.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Excelente vinho para acompanhar queijos de sabor forte e intensos. É ainda um bom digestivo para acompanhar com um belo café, ou um belo charuto. Servir a 16°C -18°C.

PRÉMIOS

Grande Medalha de Ouro

IV Concurso de Vinhos ACIC - PORTUGAL

Medalha de Ouro

11º Conc. Intern. des Vins de Montagne - Cervim - ITÁLIA
Wine Master Challenge 2006 - VIII Concurso Mundial de Vinhos - PORTUGAL

Medalha de Prata

Concours Mondial Bruxeles 2012
III Concurso Internacional de Vinhos Cidade do Porto - PORTUGAL
1º Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados - PORTUGAL
Concurso ACIC - Portugal