



**QUINTA DO
ESTANHO**

Since 1757



VINHO DO PORTO TAWNIE DE IDADE

PORTO MAIS 40 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 acidatado; 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 raros estagiados em cascos de carvalho francês, durante no mínimo, 40 anos.



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor alourado, com laivos amarelados e esverdeados. Aroma de incrível poder, onde predomina o cravinho da Índia, canela, alcaçuz, noz, avelã, café torrado e vinagrinho. A boca é inundada de sabores a especiarias, com muita persistência e envolveria.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

É excelente como digestivo com um ótimo café, ou até mesmo um bom charuto. No verão, este vinho pode refrigerar durante 1 hora no frio, o que suaviza a evaporação do álcool pela temperatura do estio, tornando-o muito agradável, sem lhe roubar qualidade. Servir a 14°C - 18°C.

PRÉMIOS

Grande Medalha de Ouro
IV Concurso de Vinhos ACIC - 2002 - PORTUGAL

Medalha de Ouro
III Concurso Intern. de Vinhos Cidade do Porto - PORTUGAL
Concours Mondial Bruxelles 2012

Medalha de Prata
Vinalies Internationales 2002 - Paris - FRANÇA
Wine Master Chalange 2006 - VIII Concurso Mundial de Vinhos - PORTUGAL

Medalha de Ouro
11º Concours Intern. des Vins de Montagne - Cervim - ITÁLIA

EMBALAGENS DISPONÍVEIS

