



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



VINHO DO PORTO TAWNIE DE IDADE PORTO 50 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 raros estagados em cascos de carvalho francês, durante no mínimo, 50 anos.

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor de tonalidade acastanhada com reflexos esverdeados. Aroma de incrível poder, com notas de frutos secos, resina, tabaco e fruta cristalizada. A boca é inundada de sabores de alta concentração e intensidade a especiarias, mel, notas de madeira. Muito fresco, com final de boca infindável e harmonioso.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

É uma excelente companhia a solo, ou em harmonização com frutos secos, doçaria conventual ou queijos de média a forte intensidade. Servir a 14°C - 16°C

