

QUINTA DO
ESTANHO
Since 1757

Vinho do Porto
TAWNIE DE IDADE
PORTO 30 ANOS



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM	–	Vale do Rio Pinhão; Cheires - Alijó
ENÓLOGO	–	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



Informação Nutricional

INGREDIENTES
Uvas, conservante e antioxidante (sulfitos), agentes estabilizadores (ácido metatartárico).

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	100 ml
Energia	682 kj/163 Cal.
Teor Alcoólico	19,69 % (19,5% na rotulagem)
Açucares totais	124 g
Acidez total	76 g
Ph	3,38 g
Hidratos de carbono	13 g

Manter em local fresco e seco. Evitar exposição a luz solar

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
11° Conc. Intern.des Vins de Montagne – Cervim – ITÁLIA *Wine Master Chalenge 2006 – VIII Concurso Mundial de Vinhos* – PORTUGAL

Medalha de Prata
Concours Mondial Bruxeles 2012
III Concurso Internacional de Vinhos Cidade do Porto – PORTUGAL
1° Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados – PORTUGAL
Concurso ACIC – Portugal

QUINTA DO ESTANHO | Av. Dr. Porfírio Teixeira Rebelo, 1 | Cheires, 5070-342 ALIJÓ - PORTUGAL
Tel.: + 351 259686377 | + 351 938501001 | Fax: +351 259 686 252 | info@quintadoestanho.com | www.quintadoestanho.com