

PREMIUM

QUINTA DO INFANTADO PORTO TAWNY 10 ANOS

Fortificado



PAÍS

PT

REGIÃO

Douro-Porto

PRODUTOR

Quinta do Infantado

TEOR ALCOÓLICO

19,3%

AÇÚCAR

94 g/l

ACIDEZ

4,72

PH

3,54

DEGUSTAÇÃO

Um Tawny equilibrado, com boa concentração, elegância e frescor. Um vinho que proporciona muito prazer.

TERROIR

Douro, sub-região Gontelho, Cima Corgo. São 53 ha de vinhedos com solos xistosos a 200 e 350 m de altitude.

UVAS

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, entre outras genuínas da Região Demarcada.

ELABORAÇÃO

Fermentação sem desengace, 100% em lagar, pisa a pé. Interrupção da fermentação com aguardente vínica 77%. Envelhecimento em pipas de 600 litros. Idade média de 10 anos.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Madeira

moderada.

HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo ou para acompanhar queijos e sobremesas não muito doces. Servir entre 17-18 °C.