



Quinta do Infantado Porto Reserva Tawny Bio

Quinta do Infantado

Porto, Porto e Douro, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação com desengace parcial 1000/o em lagar. Paragem da fermentação com aguardente vínica biológica 77% Estágio: 5-7 anos em pipas de 550 litros, madeira muito velha.



Harmonização

Para sobremesas de frutos secos, um final de refeição com amêndo
as torradas ou pao de ló $\,$



Nota de prova

Vinho de aroma a barrica, tabaco, mel, frutos secos e especiarias. Estrutura com acidez e riqueza de frutas envelhecidas que lhe conferem um final muito rico



Teor Alcoólico

19.5%



Castas

Touriga Franca, Touriga Naciona, Tinta Roriz, Tinta Barroca



Informações logísticas

Europalete com 84 caixas de cartão de 6 garrafas Peso da garrafa: 1.2 EAN: 5601835402530

ITF: 25601835402534

Formatos disponíveis (cl): 75

