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 amêndoas 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