Quinta do Infantado Porto Reserva Especial Decanter

Quinta do Infantado
Porto, Porto e Douro, 75cl

Vinificação e Estágio

Fermentação 100% em lagar com desengace parcial. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77º. Estágio entre 24 a 30 meses em tonel velho (mais de cem anos).

Harmonização

Pode ser servido com a sobremesa como pode ser servido como aperitivo.



Nota de prova

É um vinho jovem muito frutado, com características de um “Vintage”. Apresenta um estilo muito elegante. É um vinho de qualidade superior à média, com bom carácter. Apresenta uma cor Ruby e aromas de fruta madura. Na boca muito equilibrado e bom corpo. Final harmonioso e persistente.

Teor Alcoólico

19.5%

Castas

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela

Informações logísticas

Europalete com 20 caixas de cartão de 4 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5601835721006

Formatos disponíveis (cl): 75