

Quinta do Infantado Porto Colheita 2011

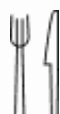
Quinta do Infantado

Porto, Porto e Douro, 2011, 75cl



Vinificação e Estágio

Uvas transportadas em caixas de 20 kg. Esmagamento mecânico com desengace parcial. Fermentação em lagar com pisa mecânica. Leveduras indígenas. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77% biológica. Estágio em tonel pequeno (3'000 litros) com mais de 100 anos e pipas (550 litros) com mais de 50 anos. Engarrafamento na quinta, sem colagem nem filtração.



Harmonização

Excelente à mesa com uma grande variedade de sobremesas.



Nota de prova

Cor granada clara acastanhada. Aroma a ameixas secas, passas, amêndoa e carvalho. No paladar sentem-se de novo os frutos secos, como a ameixa e os toques de caramelo da barrica e também de amêndoa, denotando o tempo de envelhecimento. Complexo e intenso.



Teor Alcoólico

19.5%



Castas

Vinhas classe A (a mais alta classificação na Região Demarcada do Douro)



Informações logísticas

Europalete com 95 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5601835320117

ITF: 25601835320111

Formatos disponíveis (cl): 75

