

Quinta do Infantado Porto Reserva D^a Margarida

Quinta do Infantado

Porto, Porto e Douro, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação 100% em lagar com desengace parcial. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77°. Estágio entre os 12 a 36 meses em tonel velho, depois 4 a 6 anos em pipas velhas.



Harmonização

Para sobremesas de chocolate com frutos vermelhos ou com queijos intensos



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

Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz



Informações logísticas

Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5601835411310
ITF: 25601835411314

