Quinta do Infantado Porto Reserva Dª 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 77º. 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

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