Quinta do Infantado Porto Colheita 2015

Quinta do Infantado

Porto, Porto e Douro, 2015, 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 carvalhoNo 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: 5601835320155
ITF: 25601835320111