



Quinta do Infantado Vintage 2020

Porto | Douro

Ref. 92.010

Castas: Várias nas Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Vinificação: Fermentação com desengace parcial, 100% em lagar. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77%. Estágio de 22 meses em balseiro de madeira de carvalho com cerca de 100 anos.

É excelente à mesa com uma grande variedade de queijos: os clássicos queijos azuis (Stilton, Roquefort, Gorgonzola ou Cabrales) e os Portugueses Serra, Azeitão, Ilhas (São Jorge e São Miguel).

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 19,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 95 caixas de cartão de 9 garrafas.

Peso da garrafa: 1,50 kg

Peso da caixa: 9,00 kg

EAN: 25601835515005

ITF: 25601835020202