12°

Quinta do Infantado Colheita 2011

Porto | Douro

Ref.

Vinificação: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.
Excelente à mesa com uma grande variedade de sobremesas. Creme queimado e Picado de abelha são dois clássicos. Mas a Laranja Azeitada (preparação Transmontana) é uma fantástica alternativa.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoolico: 19,5 %

Informações Logisticas
Europalete com 95 caixas de cartão de 9 garrafas.
Peso da garrafa: 1,50 kg
Peso da caixa: 9,00 kg
EAN: 5601835320117
ITF: 25601835320111