



13°

Quinta do Infantado Reserva Dª Margarida

Porto | Douro

Ref. 92.006

Castas: Mistura na vinha Velha, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

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

Nota de prova: Apresenta uma cor rubi e aromas de fruta madura, na boca é muito equilibrado e com bom corpo, e com um final harmonioso e persistente. É excelente com sobremesas menos doces e queijos suaves.

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: 560183511310

ITF: 2560183511314