17°

Quinta do Infantado Reserva Especial

Porto | Douro

Ref. 92.004

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 vínica 77º. Estágio entre 24 a 30 meses em tonel velho (mais de cem anos).
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 como uma sobremesa ou como aperitivo.

Formatos Disponíveis: 37,5 cl e 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: 5601835194015
ITF: 25601835194019