



# QUINTA DE MARROCOS

<b>MARCA</b>	QUINTA DE MARROCOS TAWNY 10 ANOS
<b>REGIÃO</b>	Douro
<b>PAÍS</b>	Portugal
<b>CLIMA</b>	Mediterrânico
<b>TIPO</b>	Vinho do Porto
<b>CASTAS</b>	40% Tinta Amarela 30% Touriga Franca 20% Tinta Barroca 10% Tinta Roriz
<b>ENÓLOGO</b>	Rita Sequeira
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Pisa tradicional em lagares de granito.
<b>ANÁLISE</b>	Álcool: 19,24% vol. Acúcar: 104,1 g/dm <sup>3</sup> Acidez Total: 4,24 g/dm <sup>3</sup> PH: 3,57
<b>GARRAFA</b>	750ml
<b>NOTAS DE PROVA</b>	Este Porto apresenta um sumptuoso e complexo leque de sabores que combina flores selvagens, chocolate, nozes e mel. Aperfeiçoada pela família Correia de Sequeira na esplêndida Quinta de Marrocos, esta é uma arte para saborear com todos os sentidos.
<b>CONSERVAÇÃO</b>	Pronto a beber. A garrafa deve ser protegida da luz e da humidade a uma temperatura constante (16°C a 18°C).
<b>SUGESTÕES DE SERVIÇO</b>	Excelente com <i>foie-gras</i> , tartes salgadas de queijo intenso ou de creme de marisco. No final da refeição é um Porto ideal para acompanhar sobremesas como tartes de frutos secos, creme de caramelo e curados.

