



# QUINTA DE MARROCOS

<b>MARCA</b>	QUINTA DE MARROCOS COLHEITA 2008
<b>REGIÃO</b>	Douro
<b>PAÍS</b>	Portugal
<b>CLIMA</b>	Mediterrânico
<b>TIPO</b>	Vinho do Porto
<b>CASTAS</b>	40% Touriga Nacional 30% Sousão 30% Tinta Amarela
<b>ENÓLOGO</b>	Rita Sequeira
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Pisa tradicional em lagares de granito.
<b>ANÁLISE</b>	Álcool: 20,59% vol. Acúcar: 117g/dm <sup>3</sup> Acidez Total: 3,64 g/dm <sup>3</sup> PH: 3,64
<b>GARRAFA</b>	750ml
<b>NOTAS DE PROVA</b>	A sabedoria da idade e a frescura da juventude convivem lado a lado neste Porto, como os emblemáticos ciprestes da Quinta de Marrocos. Envelhecido no melhor tonel da família, surge com subtis aromas vegetais, a cedro. E no paladar surpreende a fresca acidez, com notas de geleia de morango e groselha.
<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>	Ideal para acompanhar com queijo, chocolate, pudim de café. Decante e aprecie a 17°C.

