



EST 1932

QUINTA DE MARROCOS

MARCA	QUINTA DE MARROCOS COLHEITA 2000
REGIÃO	Douro
PAÍS	Portugal
CLIMA	Mediterrânico
TIPO	Vinho do Porto
CASTAS	50% Touriga Nacional 20% Sousão 15% Tinta Amarela 15% Tinta Barroca
ENÓLOGO	Rita Sequeira
VINIFICAÇÃO	Pisa tradicional em lagares de granito.
ANÁLISE	Álcool: 20,70% vol. Acúcar: 104,7 g/dm ³ Acidez Total: 3,76 g/dm ³ PH: 3,65
GARRAFA	750ml
NOTAS DE PROVA	Este colheita é doce e com uma tremenda multiplicidade de sabores e aromas, revelando-se único e apetecível.
CONSERVAÇÃO	Pronto a beber ou envelhecer. A garrafa deve ser protegida da luz e da humidade a uma temperatura constante (16°C a 18°C).
SUGESTÕES DE SERVIÇO	Ideal como vinho de sobremesa ou convívio. Acompanha queijos de qualidade, doces e chocolates. Engarrafado sem colagem nem filtração. Decante e aprecie a 16/18°C.

