



QUINTA DE MARROCOS

MARCA	QUINTA DE MARROCOS COLHEITA 2008
REGIÃO	Douro
PAÍS	Portugal
CLIMA	Mediterrânico
TIPO	Vinho do Porto
CASTAS	40% Touriga Nacional 30% Sousão 30% Tinta Amarela
ENÓLOGO	Rita Sequeira
VINIFICAÇÃO	Pisa tradicional em lagares de granito.
ANÁLISE	Álcool: 19,58% vol. Acúcar: 144 g/dm ³ Acidez Total: 3,80 g/dm ³ PH: 3,79
GARRAFA	750ml
NOTAS DE PROVA	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.
CONSERVAÇÃO	Pronto a beber. A garrafa deve ser protegida da luz e da humidade a uma temperatura constante (16°C a 18°C).
SUGESTÕES DE SERVIÇO	Ideal para acompanhar com queijo, chocolate, pudim de café. Decante e aprecie a 17°C.

