



QUINTA DE MARROCOS

MARCA	QUINTA DE MARROCOS COLHEITA 2011
REGIÃO	Douro
PAÍS	Portugal
CLIMA	Mediterrânico
TIPO	Vinho do Porto
CASTAS	Malvasia Rei, Malvasia Fina Fernão Pires
ENÓLOGO	Rita Sequeira
VINIFICAÇÃO	Pisa tradicional em lagares de granito.
ANÁLISE	Álcool: 19,1% vol. Acúcar: 105 g/dm ³ Acidez Total: 3,5 g/dm ³ PH: 3,49
GARRAFA	750ml
NOTAS DE PROVA	Neste subtil Porto a doçura e a acidez vão a par, num duo tão elegante como os famosos ciprestes da Quinta de Marrocos. Fruto de uma das melhores colheitas de sempre, de uvas brancas tradicionais do Douro, foi envelhecido em cascos de carvalho. Surge de cintilante cor dourada, com belíssimas notas a madeira, frutos secos, laranja confitada e alperce.
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 tartes de amêndoa e maçã, doces de fruta. Decante e aprecie entre 8 a 10°C.