



# QUINTA DE MARROCOS

<b>MARCA</b>	QUINTA DE MARROCOS TAWNY 20 ANOS
<b>REGIÃO</b>	Douro
<b>PAÍS</b>	Portugal
<b>CLIMA</b>	Mediterrânico
<b>TIPO</b>	Vinho do Porto
<b>CASTAS</b>	Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
<b>ENÓLOGO</b>	Rita Sequeira
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Pisa tradicional em lagares de granito.
<b>ANÁLISE</b>	Álcool: 19% vol. Acúcar: 106 g/dm <sup>3</sup> Acidez Total: 4,4 g/dm <sup>3</sup> PH: 3,64
<b>GARRAFA</b>	750ml
<b>NOTAS DE PROVA</b>	Durante anos este Porto repousou em barricas nas caves da Quinta de Marrocos, guardado pelos seus emblemáticos ciprestes, à espera daqueles que buscam uma experiência sumptuosa. Abra-o e desperte os sentidos para a sua natureza leve e elegante, rica em aromas de frutos secos e nozes, sedosa como caramelo na boca, com um final de mel.
<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.

