



# QUINTA DE MARROCOS

**MARQUE** QUINTA DE MARROCOS  
TAWNY 30 ANS

**RÉGION** Douro

**PAYS** Portugal

**CLIMAT** Méditerranéen

**TYPE** Vin de Porto

**CÉPAGES**  
50% Tinta Amarela  
20% Sousão  
10% Touriga Nacional  
10% Touriga Franca  
10% Tinta Roriz

**OENOLOGUE** Rita Sequeira

**VINIFICATION** Foulage aux pieds dans des cuves en granit.

**DÉTAILS  
TECHNIQUES**  
Alcool: 19,75 % vol  
Sucre: 136 g/dm<sup>3</sup>  
Acidité Totale: 5,2 g/dm<sup>3</sup>  
PH: 3,48

**BOUTEILLE** 500ml

**DÉGUSTATION**  
Cet extraordinaire vin de Porto est un mélange des plus anciens vins de Porto du Château.  
Vieilli dans les fameux fûts en chêne Français n°8, de couleur dorée, aux arômes élégants de noisettes, noix, timenté de douces notes vanillées Hazel. En bouche, il est complexe et chaleureux.  
Longue et persistante finition, agrémentée d'une touche de miel.

**CONSERVATION**  
Prêt à boire. La bouteille doit être conservée à l'abri de la lumière et l'humidité à une température constante (16°C | 8°C).

**ACCORDS**  
Idéal pour accompagner les pâtisseries, les fromages affinés ou un bon café. Ou légèrement frais, servi comme apéritif ou avec foie gras.  
Et pour les amateurs avertis, avec un bon cigare.

