

Quinta das Lamelas

PORTO 10 ANOS

Produzido na Região Demarcada do Douro, a partir de castas tintas tradicionais e recomendadas. Fermentação com macerações prolongadas, interrompida por adição de aguardente vínica. Criteriosa lotação de Vinhos do Porto de superior qualidade envelhecidos em cascos, cuja idade média é de 10 anos. Vinho de cor aloirada, possui um aroma complexo, com nuances de frutos secos e uvas passas. Sedutor, complexo, vivo e com final longo. Excelente digestivo, acompanha muito bem doces, amêndoas torradas e nozes. Servir à temperatura ambiente (18°C) ou ligeiramente frio. Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz e do calor em ambiente de temperatura constante e moderada.

VINHO DE QUALIDADE: Sujeito a criar depósito.

Lote: L-VP 10A.-Q.L-09

Graduação: 20% vol.

Acidez total: 4,24

Ph: 3,64

Garrafa: 750ml

Caixa: 6 grfs.

Peso Bruto: 7,3Kg

Ean Code: 5600271192500



WHITECASH
Comércio Internacional, Lda