

Quinta das Lamelas

PORTO 20 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 qualidade superior envelhecidos em cascos, cuja idade média é de 20 anos. Vinho de cor castanha alourada e âmbar, possui um aroma intenso e delicado a frutos secos e baunilha. Requitado e harmonioso. Excelente digestivo, acompanha muito bem doces, chocolates 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 20A.-Q.L-08

Graduação: 20% vol.

Acidez total: 4,78

Ph: 3,61

Garrafa: 750ml

Caixa: 6 grfs.

Peso Bruto: 7,3Kg

Ean Code: 5600271192517



Medalha de Ouro
Concurso Nacional de Vinhos 2010



WHITECASH
Comércio Internacional, Lda