

Quinta das Lamelas

PORTO 30 ANOS

Fermentação em lagares com macerações prolongadas, interrompida por adição de aguardente vínica. Lotação de Vinhos do Porto de qualidade envelhecidos em cascos, cuja idade média é de 30 anos. É um vinho de cor alourado, com um aroma a mel e frutos secos. Encorpado, macio, com um bom equilíbrio entre a doçura e a acidez típica nos vinhos com idade. Tem final longo e muito agradável. Excelente digestivo, acompanha muito bem doces, chocolates e nozes. Servir à temperatura ambiente (18°C) ou ligeiramente mais frio. Durante a conservação em garrafa, mantê-la horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente de temperatura constante e moderada.

VINHO DE QUALIDADE: Sujeito a criar depósito.

Lote: L-VP 30A.-Q.L-10

Graduação: 19,5% vol.

Acidez total: 4,78

Ph: 3,61

Garrafa: 750ml

Caixa: 6 grfs.

Peso Bruto: 7,3Kg

Ean Code: 5600271192562



WHITECASH, Lda.
Comércio Internacional

ESTAMOS ONDE VOCÊ PRECISA

Telefone (+351) 233 412 141
E-mail geral@whitecash.pt
Website www.whitecash.pt
Telemóvel (+351) 924 340 989

Rua Joaquim Sotto Mayor,
120 - 2º Esquerdo
3080-209 Figueira da Foz
PORTUGAL