## Quinta das Lamelas

## PORTO 40 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 superior a 40 anos. É um vinho de cor âmbar com tons esverdeados, possui um aroma muito complexo, revelando um carácter madeirizado e um acetinado elegante. Denso e volumoso na boca, rico em aromas de frutos secos que perduram intensamente na boca. Excelente digestivo, acompanha muito bem doces 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 40A.-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: 5600271192579



