



QUINTA DE MARROCOS

MARCA	QUINTA DE MARROCOS COLHEITA 2000
REGIÃO	Douro
PAÍS	Portugal
CLIMA	Mediterrânico
TIPO	Vinho do Porto
CASTAS	50% Touriga Nacional 20% Sousão 15% Tinta Amarela 15% Tinta Barroca
ENÓLOGA	Rita Sequeira
VINIFICAÇÃO	Pisa tradicional em lagares de granito
CARACTERÍSTICAS	Álcool: 20,8 % vol. Açúcar: 105,4 g/dm ³ Acidez total: 4,13 g/dm ³ pH: 3,6
GARRAFA	750 ml
PROVA	Este colheita é doce e com uma tremenda multiplicidade de sabores e aromas, revelando-se único e apetecível.
ARMAZENAMENTO	Pronto a beber ou a envelhecer. A garrafa deve ser protegida da luz e da humidade a uma temperatura constante (16°C a 18°C).
PRÉMIOS	Medalha de ouro, "Monde Selection, 2009"
COMO SERVIR	Ideal como vinho de sobremesa ou convívio. Acompanha queijos de qualidade, doces e chocolates. Engarrafado sem colagem nem filtração. Decante e aprecie a 16/18 °C.

