

PALMIRA

PORT

Denomination : Vin do Porto **Tawny**

Région: Porto & Douro

Année: S/année

Caractéristiques: Issu de l'assemblage des meilleurs vins de plusieurs vendanges et élaboré dans le respect de la plus authentique tradition, le Palmira Tawny est élaboré à partir des principaux cépages rouges de la vallée du Douro.

Fermentation Alcoolique: Macération pelliculaire avec interruption de la fermentation par ajout de l'eau de vie à 77% vol

Estapes: Élevage et vieillissement en bois, qui dans le lot final doit correspondre à un âge moyen de 3 à 4 ans.

Alcool (%vol): 19,5

Sucre Résiduel (g/l): 90

Acidité Totale (g/l): 4,2

Aspect: Il présente un ton rouge, avec des reflets ambrés.

Arôme: Ce vin se caractérise par une douce fraîcheur aromatique qui, combinée aux arômes de fruits secs, donne un ensemble équilibré et harmonieux.

Palais: Sensation d'équilibre entre fraîcheur et maturité.

Suggestions de dégustation: A déguster légèrement frais, à l'apéritif, ou à accompagner de foie gras et de fromages.

Températures de service.: Entre 14° et 16°C.

Bouteille: Port bottle 750 ml

Poids: 1,22 kg

EAN: 5603238623918

Boîte: 6 bouteilles

Poids: 7,52 kg

EAN: 15603238623915

Measures: 164mmX240mmX292mm

Pallet: Europalette 100 boîtes

Poids: 764 kg

Measures: 120mmX80cmX146cm



wines of
portugal
a world of difference



QUINTADASARCAS

info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com

