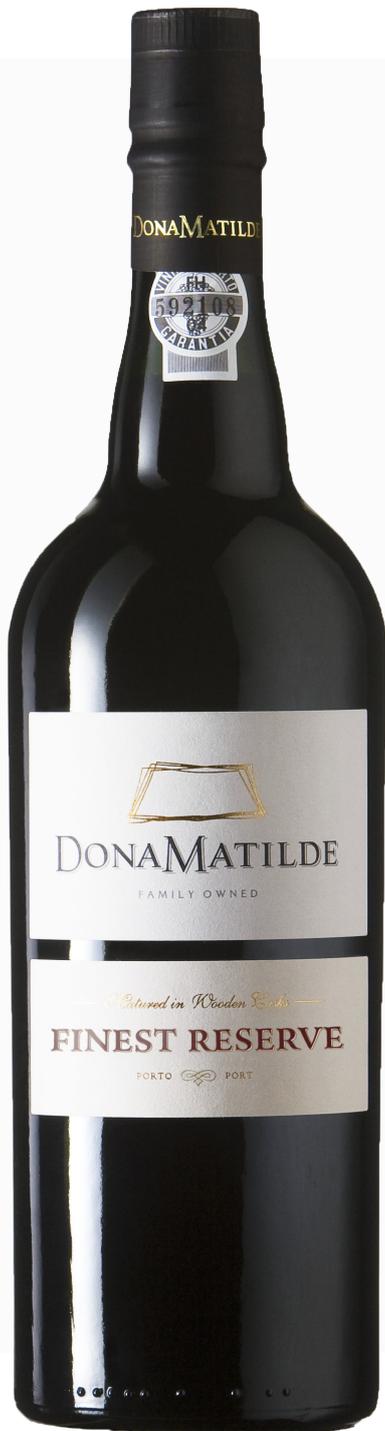




DONAMATILDE

FAMILY OWNED ESTATE



VINHO DO PORTO FINEST RESERVE

DATA DA VINDIMA

Lote constituído por diversas vindimas

TIPO DE VINHO

Porto tipo Ruby, de lotação, com a designação especial Finest Reserve

ORIGEM E SUB-REGIÃO

Douro – Cima Corgo

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca

VINIFICAÇÃO

Tradicional de Vinho do Porto em que a fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO

Primeiros 3 anos em tonéis de carvalho

COR

Rubi intensa

AROMA

Intenso aroma a frutos do bosque, frutos comutados e especiarias

SABOR

Macio, encorpado, uma combinação de frutos com uma persistência aromática

TEMPERATURA IDEAL PARA SERVIR

12 °C

RECOMENDAÇÕES DE CONSUMO

O vinho está filtrado e pronto para ser consumido; pode manter a garrafa aberta por cerca de 1 mês

Teor alcoólico (% vol.): 20

Açúcar total (g/l): 96

Extracto seco (g/l): 126,2

Acidez total (g/l): 4