



VINHO LICOROSO ABAFADO DO TIO ARMINDO

Fermentação parcial de mosto de uvas tintas, tendo a mesma sido amuada por aguardentação. Estágio em barrica com lascas de carvalho francês e canela de Ceilão. Complexo, com notas de fruta branca pomácea, mel e especiarias. Possui doçura moderada e um grande equilíbrio gustativo. Deve ser servido com twist de limão. Acompanha aperitivos e sobremesas. Contém sulfitos.



Temperatura ideal
10°C-12°C



Touriga Nacional
Tinta Roriz



Estágio em barrica
de 5 anos

ANDRÉ DIAS DE LIMA ANTUNES UNIPessoal, LDA
LARGO DA EIRA Nº20 6185-304 ORVALHO
Tel: (+351) 968 371 525
Email: quintadovaledacarvalhinha@gmail.com
www.quintadovaledacarvalhinha.pt



Quinta do Vale
da Carvalhinha

