



Quinta do Todão rot

Aroma

Intensives Bouquet mit Noten von Waldbeeren und Kirschen.

Geschmack

Rund im Mund, ausgewogen mit reifen Tanninen und einem langen Abgang.

Alkoholgehalt: 14%

Traubensorten

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Reifung

80% in Edelstahltanks und 20% in französischen Eichenfässern.

Passend zu

Rindfleisch, Lamm und jeglichen Fleischgerichten



Quinta do Todão weiss

Aroma

Intensive Aromen, Zitrusfrüchte, Grapefruit, Zitronenblätter.

Geschmack

Konzentriert und rund am Gaumen mit guter Säure und Mineralität, fruchtig, mit einem frischen und langen Abgang.

Alkoholgehalt: 13%

Traubensorten

Rabigato, Viosinho, Codega do Larinho

Reifung

Reifte in Edelstahltanks mit wöchentlicher Bâtonnage bis im Januar.

Passend zu

Hervorragend zu Fischgerichten, weissem Fleisch und milderem Käsesorten.



Quinta do Todão rosé

Aroma

Intensive Aromen mit Noten von kleinen roten Früchten.

Geschmack

Konzentriert am Gaumen mit guter Säure, fruchtig und mineralisch, langer Abgang.

Alkoholgehalt: 13%

Traubensorten

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Reifung

Fermentation in Edelstahltanks, danach Flaschenreifung

Passend zu

Hervorragend zu Fischgerichten, weissem Fleisch und milderen Käsesorten.



Quinta do Todão Reserva rot

Aroma

Intensives Bouquet mit Noten von Waldfrüchten und Kirschen.
Dunkle rubinrote Farbe

Geschmack

Elegant und seidig. Rund im Mund, ausgewogen mit reifen
Tanninen und einem langen Abgang. Ein Erlebnis, das die feinsten
Sinne anspricht.
Alkoholgehalt: 14%

Traubensorten

Touriga Nacional, Touriga Franca & ein Fieldblend aus besten Lagen

Reifung

Reifte 18 Monate lang in Eichenfässern.

Passend zu

Rindfleisch, Lamm und jeglichen Fleischgerichten,
mediterrane Küche

Auszeichnungen

16,5 Punkte: Revista de Vinhos