



QUINTA DAS
LAMELAS

2017 Grande Reserva Branco Douro

Castas
Grappes | Cépages

Moscatel Galego, Fernão Pires, Malvasia
Fina e Gouveio

Estágio
Ageing | Élevage

Carvalho Francês + Americano

Prova
Tasting | Dégustation

Cor citrina.
Aromas complexos tropicais, abaunilhados e de fruta branca.
Em boca, é cremoso e amanteigado onde se evidenciam frescura e acidez.
Final de boca elegante, longo e viciante.

Citric Color.
Complex aromas of tropical fruits and vanilla
Creamy and buttery in the palate, it presents both acidity and freshness with a long, elegant and addictive Finnish.

Couleur citrique.
Arômes complexes tropicaux et vanillés.
En bouche il est charnu et onctueux présentant acidité et fraîcheur ainsi qu'une élégante, longue et addictive finale.

Serviço/Service

8-10°C

Harmonização
Accord/Pairing

Servir com pratos de peixe e marisco ou saladas.

Serve with fish and sea-food or salads.

Servir avec des plats de poisson et fruits de mer ou salades.

Análise/Analysis

Alc. 13,5% | Acid. 5,3 | Ph 3,31

Garrafa/Bottle/Bouteille

750 ml | 6 uni. | 7,2 kg

