

3 ANNI

Vini "Tinta Negra" da diverse vendemmie, con una media di 3 anni, invecchiati, in parte col processo "Estufagem, Armazem de calor", che vede le botti chiuse all'interno di una stanza riscaldata a stufa, da sei mesi a un anno, e parte in tini di legno Pau Amarello.



Secco
cod. 43022



Medio - Secco
cod. 43024



Medio - Dolce
cod. 43040



Dolce
cod. 43026

Secco - cod. 43022 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 51,6 g/l.

Perfetto come aperitivo o in pairing con antipasti e squisite zuppe.

Medio secco - cod. 43024 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 71,1 g/l.

Può essere servito come aperitivo o con gli antipasti.

Medio-dolce - cod. 43040 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 101,2 g/l.

Eccellente nell'accompagnare dessert di frutta di bosco, dolci e formaggi.

Dolce - cod. 43026 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 116,5 g/l.

Da solo oppure in accompagnamento a dessert cremosi o al cioccolato.

3 ANNI

Vini "Tinta Negra" da diverse vendemmie, con una media di 3 anni, invecchiati, in parte col processo "Estufagem, Armazem de calor", che vede le botti chiuse all'interno di una stanza riscaldata a stufa, da sei mesi a un anno, e parte in tini di legno Pau Amarello.



Secco
cod. 43022



Medio - Secco
cod. 43024



Medio - Dolce
cod. 43040



Dolce
cod. 43026

Secco - cod. 43022 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 51,6 g/l.

Perfetto come aperitivo o in pairing con antipasti e squisite zuppe.

Medio secco - cod. 43024 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 71,1 g/l.

Può essere servito come aperitivo o con gli antipasti.

Medio-dolce - cod. 43040 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 101,2 g/l.

Eccellente nell'accompagnare dessert di frutta di bosco, dolci e formaggi.

Dolce - cod. 43026 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 116,5 g/l.

Da solo oppure in accompagnamento a dessert cremosi o al cioccolato.

3 ANNI

Vini "Tinta Negra" da diverse vendemmie, con una media di 3 anni, invecchiati, in parte col processo "Estufagem, Armazem de calor", che vede le botti chiuse all'interno di una stanza riscaldata a stufa, da sei mesi a un anno, e parte in tini di legno Pau Amarello.



Secco
cod. 43022



Medio - Secco
cod. 43024



Medio - Dolce
cod. 43040



Dolce
cod. 43026

Secco - cod. 43022 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 51,6 g/l.

Perfetto come aperitivo o in pairing con antipasti e squisite zuppe.

Medio secco - cod. 43024 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 71,1 g/l.

Può essere servito come aperitivo o con gli antipasti.

Medio-dolce - cod. 43040 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 101,2 g/l.

Eccellente nell'accompagnare dessert di frutta di bosco, dolci e formaggi.

Dolce - cod. 43026 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 116,5 g/l.

Da solo oppure in accompagnamento a dessert cremosi o al cioccolato.

3 ANNI

Vini "Tinta Negra" da diverse vendemmie, con una media di 3 anni, invecchiati, in parte col processo "Estufagem, Armazem de calor", che vede le botti chiuse all'interno di una stanza riscaldata a stufa, da sei mesi a un anno, e parte in tini di legno Pau Amarello.



Secco
cod. 43022



Medio - Secco
cod. 43024



Medio - Dolce
cod. 43040



Dolce
cod. 43026

Secco - cod. 43022 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 51,6 g/l.

Perfetto come aperitivo o in pairing con antipasti e squisite zuppe.

Medio secco - cod. 43024 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 71,1 g/l.

Può essere servito come aperitivo o con gli antipasti.

Medio-dolce - cod. 43040 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 101,2 g/l.

Eccellente nell'accompagnare dessert di frutta di bosco, dolci e formaggi.

Dolce - cod. 43026 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 116,5 g/l.

Da solo oppure in accompagnamento a dessert cremosi o al cioccolato.

5 ANNI - RISERVA

Vini "Tinta Negra" da diverse vendemmie, con una media di 5 anni di invecchiamento, in parte col processo "Estufagem, Armazem de calor", che vede le botti chiuse all'interno di una stanza riscaldata a stufa e parte in botti di quercia americana nel processo "Canteiro" che esclude qualsiasi forma di calore delle botti.



Secco
cod. 43042



Medio Secco
cod. 43044



Medio - Dolce
cod. 43048



Dolce
cod. 43046

Secco - cod. 43042 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 50,6 g/l.

Perfetto per l'aperitivo per accompagnare antipasti, formaggi di capra e salmone affumicato.

Medio Secco - cod. 43044 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 64,4 g/l.

Perfetto come aperitivo o con gli antipasti.

Dolce - cod. 43046 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 111,6 g/l.

Uno dei migliori fine-pasto per eccellenza, ottimo in accompagnamento ai formaggi più salati.

Medio Dolce - cod. 43048 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 93,5 g/l.

Eccellente nell'accompagnare dessert e formaggi.

5 ANNI - RISERVA

Vini "Tinta Negra" da diverse vendemmie, con una media di 5 anni di invecchiamento, in parte col processo "Estufagem, Armazem de calor", che vede le botti chiuse all'interno di una stanza riscaldata a stufa e parte in botti di quercia americana nel processo "Canteiro" che esclude qualsiasi forma di calore delle botti.



Secco
cod. 43042



Medio Secco
cod. 43044



Medio - Dolce
cod. 43048



Dolce
cod. 43046

Secco - cod. 43042 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 50,6 g/l.

Perfetto per l'aperitivo per accompagnare antipasti, formaggi di capra e salmone affumicato.

Medio Secco - cod. 43044 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 64,4 g/l.

Perfetto come aperitivo o con gli antipasti.

Dolce - cod. 43046 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 111,6 g/l.

Uno dei migliori fine-pasto per eccellenza, ottimo in accompagnamento ai formaggi più salati.

Medio Dolce - cod. 43048 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 93,5 g/l.

Eccellente nell'accompagnare dessert e formaggi.

15 ANNI – EXTRA RISERVA

Vini di uve diverse e vendemmie varie, con una media di 15 anni di invecchiamento in botti di quercia francese e americana nel processo "Canteiro" che esclude qualsiasi forma di calore delle botti.



Sercial Secco
cod. 43028

Verdelho Medio Secco
cod. 43032

Boal Medio Dolce
cod. 43030

Malvasia Dolce
cod. 43034

Sercial Secco - cod. 43028 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 55,1 gr/l.

Perfetto come aperitivo o in pairing con antipasti e squisite zuppe, sushi, pesce o formaggi.

Verdelho Medio Secco - cod. 43032 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 55,1 gr/l.

Perfetto come aperitivo o per accompagnare aperitivi agrodolci o frutta tropicale.

Boal Medio Dolce - cod. 43030 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 94,1 gr/l.

Uno dei grandi fine-pasto della tradizione, ottimo in accompagnamento ai dessert, formaggi e composte di frutta.

Malvasia Dolce - cod. 43034 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 117,3 gr/l.

Da solo come fine pasto da meditazione, oppure in accompagnamento a dessert al cioccolato o con formaggi

15 ANNI – EXTRA RISERVA

Vini di uve diverse e vendemmie varie, con una media di 15 anni di invecchiamento in botti di quercia francese e americana nel processo "Canteiro" che esclude qualsiasi forma di calore delle botti.



Sercial Secco
cod. 43028

Verdelho Medio Secco
cod. 43032

Boal Medio Dolce
cod. 43030

Malvasia Dolce
cod. 43034

Sercial Secco - cod. 43028 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 55,1 gr/l.

Perfetto come aperitivo o in pairing con antipasti e squisite zuppe, sushi, pesce o formaggi.

Verdelho Medio Secco - cod. 43032 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 55,1 gr/l.

Perfetto come aperitivo o per accompagnare aperitivi agrodolci o frutta tropicale.

Boal Medio Dolce - cod. 43030 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 94,1 gr/l.

Uno dei grandi fine-pasto della tradizione, ottimo in accompagnamento ai dessert, formaggi e composte di frutta.

Malvasia Dolce - cod. 43034 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 117,3 gr/l.

Da solo come fine pasto da meditazione, oppure in accompagnamento a dessert al cioccolato o con formaggi

15 ANNI – EXTRA RISERVA

Vini di uve diverse e vendemmie varie, con una media di 15 anni di invecchiamento in botti di quercia francese e americana nel processo "Canteiro" che esclude qualsiasi forma di calore delle botti.



Sercial Secco
cod. 43028

Verdelho Medio Secco
cod. 43032

Boal Medio Dolce
cod. 43030

Malvasia Dolce
cod. 43034

Sercial Secco - cod. 43028 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 55,1 gr/l.

Perfetto come aperitivo o in pairing con antipasti e squisite zuppe, sushi, pesce o formaggi.

Verdelho Medio Secco - cod. 43032 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 55,1 gr/l.

Perfetto come aperitivo o per accompagnare aperitivi agrodolci o frutta tropicale.

Boal Medio Dolce - cod. 43030 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 94,1 gr/l.

Uno dei grandi fine-pasto della tradizione, ottimo in accompagnamento ai dessert, formaggi e composte di frutta.

Malvasia Dolce - cod. 43034 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 117,3 gr/l.

Da solo come fine pasto da meditazione, oppure in accompagnamento a dessert al cioccolato o con formaggi

15 ANNI – EXTRA RISERVA

Vini di uve diverse e vendemmie varie, con una media di 15 anni di invecchiamento in botti di quercia francese e americana nel processo "Canteiro" che esclude qualsiasi forma di calore delle botti.



Sercial Secco
cod. 43028

Verdelho Medio Secco
cod. 43032

Boal Medio Dolce
cod. 43030

Malvasia Dolce
cod. 43034

Sercial Secco - cod. 43028 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 55,1 gr/l.

Perfetto come aperitivo o in pairing con antipasti e squisite zuppe, sushi, pesce o formaggi.

Verdelho Medio Secco - cod. 43032 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 55,1 gr/l.

Perfetto come aperitivo o per accompagnare aperitivi agrodolci o frutta tropicale.

Boal Medio Dolce - cod. 43030 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 94,1 gr/l.

Uno dei grandi fine-pasto della tradizione, ottimo in accompagnamento ai dessert, formaggi e composte di frutta.

Malvasia Dolce - cod. 43034 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 117,3 gr/l.

Da solo come fine pasto da meditazione, oppure in accompagnamento a dessert al cioccolato o con formaggi