

QUINTA DOS SANTOS

TESOURO

ARINTO

VINIFICAÇÃO

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE CIMENTO SEGUIDA DE ESTÁGIO DE 8 MESES EM CARVALHO FRANCÊS USADO

NOTAS DE PROVA

TEXTURA SEDOSA, CARVALHO, FRUTOS DE CAROÇO, NOTAS DE FUMO

REGIÃO

ALGARVE (LAGOA)

CASTAS

ARINTO

COMBINA COM

OSTRAS, MARISCO, VINAGRETE

TEMPERATURA

10 ° - 12 °C

ÁLCOOL

12,5 %



QUINTA DOS SANTOS

TESOURO

SERCIAL
MALVASIA FINA

VINIFICAÇÃO

FERMENTAÇÃO EM CUBAS
DE CIMENTO SEGUIDA DE
ESTÁGIO DE 8 MESES EM
CARVALHO FRANCÊS USADO

NOTAS DE PROVA

TEXTURA SEDOSA,
ELEGANTE, BAUNILHA
TOSTADA

REGIÃO

ALGARVE (LAGOA)

CASTAS

MALVASIA FINA
SERCIAL

COMBINA COM

CARNE CURADA, CARNE
BRANCA, PEIXE

TEMPERATURA

10 ° - 12 °C

ÁLCOOL

11,5 %



QUINTA DOS SANTOS

TESOURO

NEGRA MOLE

VINIFICAÇÃO

FERMENTAÇÃO EM LAGARES DE MÁRMORE ABERTOS E MATURAÇÃO EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL DURANTE 11 MESES

NOTAS DE PROVA

VERMELHO PÁLIDO, MORANGOS, LEVE, TEXTURA SUAVE

REGIÃO

ALGARVE (LAGOA)

CASTAS

NEGRA MOLE

COMBINA COM

CARNE VERMELHA E CARNE BRANCA, PEIXE

TEMPERATURA

15 ° - 17 °C

ÁLCOOL

11,5 %



QUINTA DOS SANTOS

TESOURO

BASTARDO

VINIFICAÇÃO

FERMENTAÇÃO EM LAGARES DE MÁRMORE AO AR LIVRE, SEGUIDA DE MATURAÇÃO NUMA TALHA COM 150 ANOS, DURANTE 11 MESES

NOTAS DE PROVA

RUBI PÁLIDO, CEREJA AMARGA, RESINA DE PINHEIRO

REGIÃO

ALGARVE (LAGOA)

CASTAS

BASTARDO

COMBINA COM

CARNES VERMELHAS E CARNES CURADAS

TEMPERATURA

14 ° - 16 °C

ÁLCOOL

13,5 %



QUINTA DOS SANTOS

TESOURO

SOUSÃO

VINIFICAÇÃO

FERMENTAÇÃO EM LAGARES DE MÁRMORE AO AR LIVRE, SEGUIDA DE UM ESTÁGIO DE 24 MESES EM CARVALHO FRANCÊS USADO

NOTAS DE PROVA

CARVALHO FRANCÊS, FRUTOS PRETOS, TEXTURA SEDOSA

REGIÃO

ALGARVE (LAGOA)

CASTAS

SOUSÃO

COMBINA COM

CARNE VERMELHA

TEMPERATURA

16 ° - 18 °C

ÁLCOOL

12,5 %

