

Quinta das Pirâmides Alvarinho - Estagiado em Borrás Finas

- *Aged in fine lees*
- *Élevé sur lies fines*

A Marca / The Brand / La Marque

Os vinhos da *Darumi Lda.* são produzidos no Norte de Portugal, nos terrenos da *Quinta das Pirâmides*, razão pela qual os vinhos verdes adoptam o nome da mesma. Originalmente denominada de Quinta do Barreiro e baptizada posteriormente pelo Padre Manuel dos Santos Brito (fundador do Colégio Universal do Porto), a *Quinta das Pirâmides* é, actualmente, detentora de 16 hectares, de um valioso património rural minhoto e de campos de excelência para a produção de vinho verde.

The wines of *Darumi Lda.* are produced in the North of Portugal, on the grounds of *Quinta das Pirâmides*, which is why the vinho verde adopts the name of the estate. Originally called Quinta do Barreiro and later baptised by Father Manuel dos Santos Brito (founder of the Colégio Universal do Porto), *Quinta das Pirâmides* is, currently, owner of 16 hectares, of a valuable Minho rural heritage and fields of excellence for the production of verde wine.

Les vins de *Darumi Lda.* sont produits dans le nord du Portugal, sur les terres de la *Quinta das Pirâmides*, c'est pourquoi le vinho verde adopte le nom du domaine. Appelée à l'origine Quinta do Barreiro et baptisée ensuite par le père Manuel dos Santos Brito (fondateur du Colégio Universal do Porto), *Quinta das Pirâmides* est, actuellement, propriétaire de 16 hectares, d'un précieux patrimoine rural du Minho et de champs d'excellence pour la production de vin vert.

Castas / Grape varieties / Cépage

Alvarinho

Tipo de solo / Soil type / Géologie

Granítico / Granitic / Granitique

Dados analíticos / Analytical data / Tableau des données

Álcool / Alcohol / Teneur en álcool (%) - 14

Acidez total / Total acidity / Acidité totale (g/dm³) - 7,2 - 7,7

Açúcar residual / Residual sugar / Sucre résiduel (g) 1.3-1,4

Temperatura de serviço / Service temperature / Température de service

8° C - 12° C

Notas de prova / Tasting notes / Notes de dégustation

Produzido a partir da casta Alvarinho, Quinta das Pirâmides Alvarinho estagiado em borras finas é um vinho límpido de cor amarela de citrino maduro. Apresenta aromas complexos de frutos, limão maduro, avelá, ligeiro sabor a torrão de alicante, ligeiramente fumado. Sabor cremoso, com um final persistente. Harmoniza com peixe no forno, bacalhau, polvo, arroz de pato e queijos.

Produced from the alvarinho grape variety Quinta das Pirâmides Alvarinho is a clear and with ripe citrus yellow colour wine. It presents complex aromas of fruits, ripe lemon, hazelnut, subtil taste of Alicante nougat and smoky notes. Creamy avour with persistente finish. Pairs with sh in oven, codfish, octopus, duck rice and cheeses.

Vin limpide de couleur jaune citrine mûre, il présente des arômes complexes de fruits, citron mûr, noisette, léger goût de nougat d'alicante, légèrement fumé. Saveur crémeuse avec une nale persistante. Se marie bien avec le poisson cuit au four, la morue, le poulpe, le riz au canard et les fromages.

Consumo / Serving suggestion / Service du vin

Harmoniza com peixe no forno, bacalhau, polvo, arroz de pato e queijos.

Pairs with fish in oven, codfish, octopus, duck rice and cheeses.

Se marie bien avec les plats délicats de poisson et de viande.

Produtor / Producer / Producteur

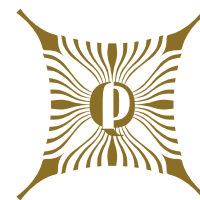
DARUMI - Sociedade Agrícola e Turística, Lda.

Dados de logística / Logistic Data / Données logistiques

Fornecido em caixas de 6 garrafas, com peso por caixa de 8,58kg. Paletes (europaletes) com mínimo de 64 caixas (4 camadas) e no máximo 96 caixas (6 camadas).

Supplied in boxes of 6 bottles, with a total weight of 8,58kg. Pallets (europallets) with a minimum of 64 cases (four layers) and a maximum of 96 cases (six layers).

Livré en cartons de 6 bouteilles, avec un poids total de 8,58kg. Palettes (europalettes) avec un minimum de 64 caisses (quatre couches) et un maximum 96 caisses (six couches).



QUINTA^{DAS}
PIRÂMIDES

DARUMI

SOCIEDADE AGRÍCOLA E TURÍSTICA, LDA

www.darumi.pt | geral@darumi.pt

(+351) 222 061 583

Enólogo:

Gabriela Albuquerque

