



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

FINE WHITE

PERFUMADO . FRESCO . LEVE



VINIFICAÇÃO

Colhidas à mão no seu ponto óptimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração, complementado por remontagens durante a fermentação. Esta decorre em cubas de inox, a uma temperatura controlada entre os 16-18°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado.

O VINHO

Obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis, conduzida através do envelhecimento em balseiros de carvalho de grande capacidade e em inox durante um mínimo de 3 anos, garantindo assim um vinho final rico, aromático e com uma doçura equilibrada.

NOTAS DE PROVA

Cor palha clara. Nariz rico e perfumado, onde abundam aromas florais e notas de frutos tropicais. Macio, encorpado e firme no paladar, com delicioso final frutado.

RECOMENDAÇÕES

A sua frescura e leveza fazem dele a escolha ideal para acompanhar uma salada de figos frescos com presunto ou um apetecível linguado grelhado com crosta de amêndoas. A versatilidade estende-se às sobremesas, combinando brilhantemente com pratos à base de frutas tropicais, como um carpaccio de manga e papaia.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Berlinder Wine Trophy, Gold Medal (2017)



O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição vertical.

Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade.

Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 2 a 4 meses. Servir a uma temperatura entre 8 e 10°C.

VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

SOLO

Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

Viosinho, Malvasia Fina, Verdelho, Rabigato

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 19,5 %vol

pH 3,53

Acidez Total 3,38 g/dm³

Açúcares Redutores 106 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves