



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

FINE WHITE & DRY

SUAVE . SECO . EQUILIBRADO



VINIFICAÇÃO

O processo de vinificação assenta numa ligeira maceração com extracção de cor e aromas das películas, complementado pela prensagem das uvas antes da fermentação. Esta decorre lentamente, num processo de bica aberta em cubas de aço inox, sob baixas e controladas temperaturas (entre os 16-18°C), o que garante a consistência de um estilo fresco e aromático. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica (benéfico), 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 inox e em balseiros de carvalho de grande capacidade 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 delicado e muito aromático, dominado pela jovialidade da fruta fresca e pelas fragrâncias das notas florais. Na boca é ligeiramente seco mas de uma refinada suavidade e equilíbrio. Final fresco, envolvente e prolongado

RECOMENDAÇÕES

Ideal para servir com aperitivos, como amêndoas torradas e azeitonas, ou saboreado em versão "tonic" (água tônica e limão) e em cocktails. Acompanha deliciosamente entradas leves, como uma salada de morangos com espinafres ou um aveludado soufflé de salmão.

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

Códega, Malvasia Fina, Donzelinho, Esgana Cão

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 19,5 %vol

pH 3,65

Acidez Total 3,40 g/dm³

Açúcares Redutores 48 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves

