



Special Reserve Dry White

VINHO DO PORTO

Porto branco seco com um fino bouquet abaunilhado. Excelente aperitivo, deve servir-se fresco, simples ou com uma casca de limão. Com gelo e água tónica, é a bebida ideal para os dias quentes, refrescante e deliciosa.



WWW.POCAS.PT

FICHA TÉCNICA

| | |
|------------------|---|
| QUALIDADE | Porto Branco seco |
| ORIGEM | Portugal - Região Demarcada do Douro |
| SUB-REGIÃO | Sabrosa; Murça (Cima Corgo); Numão (Douro Superior) |
| CASTAS | Malvasia Fina, Códega; Rabigato, Viosinho |
| IDADE DAS VINHAS | 20-40 Anos |
| TIPO DE SOLO | Xisto |
| VINDIMA | Manual, com transporte em caixas de 30 kg |
| VINIFICAÇÃO | Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica. |

ENVELHECIMENTO Em casco de carvalho (média 6 anos), seguido de lotação de Vinhos do Porto provenientes de diversas colheitas.

ENGARRAFAMENTO No momento de ser expedido para o Cliente

ENOLOGIA Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

COR Branco palha.

AROMA Floral, abaunilhado.

PALADAR Seco, encorpado e madeirizado, complexo e persistente.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL 20,20 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL 46,20 g/L

ACIDEZ TOTAL\ 3,96 g/L em Ácido Tartárico

PH 3,43

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir fresco (10°C) como aperitivo, acompanhando entradas e canapés variados, queijos suaves, frutos secos, amêndoas torradas e azeitonas. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades.