



White

VINHO DO PORTO

Vinho generoso produzido com uvas brancas na Região Demarcada do Douro. Possui aromas florais e gosto fresco a frutos tropicais. Muito agradável como aperitivo, deve servir-se fresco (10°C).



WWW.POÇAS.PT

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	Branco doce
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Sabrosa; Murça (Cima Corgo)
CASTAS	Malvasia Fina, Códega; Rabigato, Viosinho
IDADE DAS VINHAS	10-20 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 madeira durante 3 anos, seguido de lotação de Vinhos do Porto de diferentes colheitas, estabilização pelo frio e filtração.

ENGARRAFAMENTO No momento de ser expedido para o Cliente

ENOLOGIA Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

COR	Branco palha.
AROMA	Muito fresco, citrino, com nuances tropicais de ananás e banana.
PALADAR	Bem equilibrado e elegante, suave e persistente.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	19,23 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	100,90 g/L
ACIDEZ TOTAL\	3,09 g/L em Ácido Tartárico
pH	3,30

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir fresco (10°C/50°F) como aperitivo, acompanhando queijos suaves, frutos secos, amêndoas e azeitonas. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades.