



PORTO

◇◇◇
WHITE SWEET

Processo de Vinificação

Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18 a 20°C), que quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%).

Notas de Prova

Vinho branco dourado doce com ligeiros aromas cítricos, que aliados a uma madeira equilibrada com toques de resina resultam num final equilibrado.

Vinification Process

Pelicular maceration; fermentation at a controlled temperature (18-20°C). Fermentation interrupted by the add of brandy.

Tasting Notes

Golden colour, sweet wine. Slight citrus aroma combined with some wood with a resin touch, result in a well balanced final.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 19,5% vol.

Acidez Total 3,23 g/dm³

Açúcar Residual 100,6 g/dm³

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Castas

Malvasia Fina

Rabigato

Códega

Temperatura

8/10°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 19,5% vol.

Total Acidity 3,23 g/dm³

Residual Sugar Content 100,6 g/dm³

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Grape Varieties

Malvasia Fina

Rabigato

Códega

Temperature

8/10°C

Aging potential

Keep

