



Azul Portugal Porto White

Porto

Produtor:

Enólogo: Miguel Ferreira

Castas: Viosinho, Rabigato, Malvasia - Fina, Gouveio.

Ano:

Vinificação: Desengace e esmagamento seguido de inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação alcoólica, adição de aguardente vínica (77% álcool V/V) gelada (10°C)

Solo: Solo xistoso

Clima: Clima quente e seco

Cor: Âmbar

Aroma: Aroma floral e equilibrado que lembra frutos secos

Envelhecimento: Estágio de 2,5 a 3 anos em cubas e cascos de carvalho de 630 litros

Boca: Notas de mel e amêndoas

Boca (final): Agradável

Pratos: Ótimo como aperitivo ou a acompanhar frutos secos e sobremesas frescas. Deve ser servido a 12°C

Álcool: 19%

Acidez: 3.5 gr/L

Açúcar Residual: 102 gr/L

pH: 3.45

Região: D.O.C. - Porto

O grande embaixador dos vinhos Portugueses, o mais célebre vinho generoso do Mundo, produzido nas encostas do rio Douro, concelho de Mesão Frio. É um vinho licoroso, produzido na região demarcada do Douro, que pela sua alta qualidade e amadurecimento, goza do privilégio de se d...

[Imprimir](#)

