

VINHO DO PORTO



PORTO BRANCO DOCE FINE WHITE

Este vinho resulta da lotação de vários anos, estagiados em cubas de inox e cascos de carvalho avinhados.
Trata-se de um Porto Branco fresco e frutado no aroma.

*This sweet white Porto is a blend of different vintages, aged in used oak barrels and stainless steel vats.
It is a white Port fresh and fruity in aroma.*

Região	DOURO / PORTO
<i>Region</i>	
Castas	Fernão Pires
<i>Castes / Grapes</i>	Cercial Malvasia-Fina Gouveio Real
Vinificação	Desengace total e fermentação em
<i>Vinification</i>	cuba de inox com ligeira maceração e controlo de temperatura
Estágio	5 Meses em cuba inox, 36 meses em
<i>Stay</i>	tonel de carvalho e 2 meses em garrafa.
Engarrafamento	Novembro 2017
<i>Bottling</i>	
Produção	18.000 Garrafas
<i>Production</i>	
Prova Organoléptica...	Cor: Branco Palha com ligeiros laivos cor de mel Aroma: Fino, rico com notas de especiarias, frutos secos e mel Sabor: Fresco, fino, rico, bastante macio com notas de frutos secos e mel

Análise Físico-Química: *Chemical Analysis:*

Teor Alcoólico:	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Grau Baumé:	3,9
<i>Baumé rating</i>	
Acidez Total:	4,2 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	3,7 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,4 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,61
Ext. não redutor:	22 gr/dm ³
<i>Non-reductive Ext.</i>	
Cinzas	2,48 gr/dm ³
Açúcares Redutores	
<i>Reducing sugars</i>	116 gr/dm ³

Curva de Envelhecimento

Ageing curve

É um vinho fresco e frutado e prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante 2 a 3 anos após o engarrafamento.

It is a fresh and fruity wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for a period of 2 to 3 years after bottling.

Pratos a combinar

Goes along well with

Aperitivo e sobremesas

Appetizer and desserts

Conservação em cave

Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% **Temperatura**.....14°C.

Humidity

Temperature

Como servir (temperatura).....Fresco aprox. 12°C.

How to serve (temperature)



Garrafa / Bottle

Capacidade	750ml
<i>Diameter</i>	
Peso	1.300 g
<i>Weight</i>	
EAN Code	560 4235000382

Caixa / Box

C ...250 mm x L ...170mm x A ...300 mm	
Peso	8,5 Kg
<i>Weight</i>	
ITF Code	15604235000389

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte