

## 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.*

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

#### Análise Físico-Química: *Chemical Analysis:*

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

#### 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

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

#### Caixa / Box

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

**Produtor:** Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

**Enólogo:** Luís Soares Duarte