

WHITE PORT



País	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Tipo	Branco
Castas	Malvasia Fina ,Rabigato, Codega e outras
Classificação	DOC
Ano de Colheita	
Enólogo	Jean-Hugues Gros
Vinificação	Sistema tradicional em lagares com curtimenta e pisa a pé. A fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica, de forma a que o vinho mantenha parte do seu açúcar natural.
Engarrafamento	Enchimento automático com pré-enxaguamento e inertização
Teor Alcoólico	20% vol.
Acidez Total	3,9 g/dm ³
pH	3,59
Açúcar	42 g/ dm ³
Cor	Citrina, com algumas notas douradas
Aroma	Aromas a frutas tropicais muito maduras como melão, manga e banana.
Prova	Elegante com uma estrutura harmoniosa, na boca destaca-se a frescura e um bom equilíbrio entre a doçura e a acidez, tornando-o um vinho muito agradável e guloso.
Garrafa	Garrafas de 0.50L
Embalagem	Caixas de cartão de 12garrafas
Código de barras/garrafa	560 6162 004105
Código de barras/caixa	