



# ENCONTRADO

PORTO WHITE - VERY VERY OLD CASCO 155

**Nota de Prova:** Vinho de cor dourado esverdeado. Apresenta um aroma elegante e complexo, onde se fundem notas de laranja, torrefação, mel, tabaco, damasco, noz e caramelo, acompanhadas de toque de vinagrinho. No paladar, apresenta uma estrutura encorpada e melada, com frescura notável, culminando num final longo, guloso e harmonioso.

**Vinificação:** As uvas são vindimadas manualmente, desengaçadas, esmagadas e vinificadas em lagares. Durante a fermentação, extrai-se cuidadosamente os compostos essenciais que conferem ao vinho a sua cor, aroma e sabores característicos. O processo de introdução é interrompido com a adição de aguardente vínica no mosto, etapa fundamental na produção do Vinho do Porto.

**Estágio:** O vinho resulta de um blend de Portos que envelheceram em média 150 anos em casco de madeira, período no qual a tonalidade citrina cede lugar a um tom esverdeado escuro.

**Engarrafamento:** Após a encomenda, o vinho é engarrafado com o máximo rigor, preservando a qualidade adquirida ao longo do envelhecimento e garantindo um produto final de elevada distinção.

**Castas:** Vinhas Velhas

**Enólogos:** Ivone Varandas / Luis Rodrigues



**Álcool:** 20,03 % vol.

**Acidez Total:** 9,04 gr/dm<sup>3</sup> (Ác. Tart.)

**pH:** 3,42

**Açúcares Totais:** 307 g/dm<sup>3</sup>

**Bé:** 14

**Garrafa:** 60ml

**Armazenamento:** Conservar a garrafa a uma temperatura controlada de 10°C, na ausência de luz.

**Temperatura de Serviço:** Entre 10° e 12°C.

**Apreciar:** Ideal para o final das refeições, este vinho é excelente quando degustado sozinho ou como sobremesa, harmonizando com frutos secos, leite creme, bolos de laranja ou de caramelo. Complementa, ainda, a experiência de um bom charuto.