



# LUGAR DO RIO

## PORTO WHITE

### 80 ANOS



**Notas de Prova:** vinho de cor amarelo-dourado, com loivos esverdeadas. 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 de pedra. Durante a fermentação, extraem-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 80 anos em casco de madeira, período no qual a tonalidade citrina cede lugar a um tom esverdeado escuro. Após este envelhecimento prolongado, realizar-se-á a clarificação e a estabilização, garantindo a excelência antes do engarrafamento.

**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

**Região:** Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

**Enólogos:** Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Ingredientes e Tabela Nutricional:  
E(100ml)= 843KJ / 201kcal

**Álcool:** 19,75 % vol.

**Acidez Total:** 6,62 gr/dm<sup>3</sup> (Ác. Tart.)

**pH:** 3,50

**Açúcares Totais:** 216 g/dm<sup>3</sup>

**Bé:** 9,4

**Garrafa:** 500ml / 50ml

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

**Servir a:** Entre 10 °C e 12 °C.

**Harmonização:** Ideal para o final das refeições, este vinho pode ser degustado sozinho ou harmonizado com frutos secos, café, chocolate ou um bom charuto. É igualmente apreciado como acompanhamento de sobremesas à base de laranja ou caramelo.

