



LUGAR DO RIO

PORTO WHITE

COLHEITA 1970

Notas de Prova: Cor âmbar profunda com laivos dourados e reflexos esverdeados. No nariz é complexo, onde predominam as notas de casca de laranja cristalizada, mel de urze e resina. Notas de frutos secos, amêndoas torradas e pinhões, envolvidas em nuances de especiarias finas e um toque de iodo. No paladar, tem uma frescura vibrante e uma textura amanteigada. A doçura está perfeitamente integrada numa acidez cítrica, culminando num final de boca interminável, doce e muito elegante.

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 envelhece em madeira até a data da encomenda.

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)

Harmonização: Ideal para ser apreciado como sobremesas de ovos, como o Toucinho do Céu ou para ser apreciado sozinho.

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Ingredientes e Tabela Nutricional:
E(100ml)= 714KJ / 170kcal



Imagem em Construção

Álcool: 19,84 % vol.

Acidez Total: 5,2 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,34

Açúcares Totais: 141,0 g/dm³

Bé: 5,7

Produção: 216 Litros

Garrafa: 500ml

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

Servir: Entre 10 °C e 12 °C.