



LUGAR DO RIO

PORTO WHITE

COLHEITA 2015

Notas de Prova: Cor dourada com reflexos de palha madura. Nariz elegante com aromas de alperce e pêssego em calda, envolvidos por notas de mel, flores brancas e um subtil toque de baunilha e amêndoa fresca, provenientes do seu estágio em madeira. No paladar, revela uma textura rica e envolvente, onde a frescura citrina equilibra harmoniosamente o volume e a doçura. O final é longo, macio e persistente, com uma ligeira nota mineral.

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 acompanhar sobremesas à base de fruta tropical ou queijos de pasta mole, como o Queijo de Azeitão.

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Álcool: 19,80 % vol.

Acidez Total: 4,4 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,44

Açúcares Totais: 136,0 g/dm³

Bé: 5,2

Produção: 450 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.



Ingredientes e Tabela Nutricional:
E(100ml)= 701KJ / 167kcal