

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



WHITE PORTO BRANCO

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: O White tem um teor de açúcar de cerca de 100 gramas por litro.
Encepamento: Côdega, Viosinho, Rabigato e Arinto.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Fermentação com maceração pelicular parcial.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,5% vol.

Acidez Total: 3,13 g Ac.Tart./l.

pH: 3,3

Baumé: 3,3

Açúcares Redutores: 100 g/l

Aspeto Visual: Cor amarelo dourada.

Aspeto Olfativo: Mostra um aroma ao mesmo tempo fino e intenso, com alguma complexidade, num misto de aromas de citrino, com discreto néctar de mel e amêndoa.

Aspeto Gustativo: No paladar possui um ataque fresco e delicado, onde se notam alguns toques resinosos combinados com um bom amanteigado.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre 6 °C e 10 °C.

Acompanhamento: Como aperitivo ou acompanhando queijos de pasta mole de cabra e sopa de melão.

Observações: Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (AxCxL)

Porto White 750 ml

6

8,5

315 x 250 x 171 mm = 0,0134 m³