

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



ADRIANO WHITE RESERVA PORTO BRANCO

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: O Adriano White Reserva é elaborado a partir das mais nobres castas da Região Demarcada do Douro e resulta de uma rigorosa seleção de vinhos envelhecidos em média durante 7 anos em cascos de carvalho.

Encepamento: Còdega, Malvasia-Fina, Viosinho e Rabigato.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são colhidas à mão e vinificadas tradicionalmente com ligeira maceração pelicular. O envelhecimento, em cascos de madeira de carvalho, decorre nas caves, em Vila Nova de Gaia.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,14% vol.

Acidez Total: 3,49 g Ac.Tart./l.

pH: 3,65

Baumé: 4,4

Açúcares Redutores: 128,9 g/l

Valor Calórico: 160 Kcal/100 ml

Aspetto Visual: Cor amarelo âmbar.

Aspetto Olfativo: Aroma intenso e fino, bastante complexo, num misto de aromas tropicais e laranja cristalizada, notas balsâmicas e especiarias.

Aspetto Gustativo: Na boca é cheio mas elegante, bem integrado e de final longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre 8 °C e 12 °C.

Acompanhamento: Como aperitivo ou acompanhando uma entrada de *foie-gras*. Com sobremesas à base de frutos secos, doces de ovos, gelados ou queijos intensos.

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)

Adriano White Reserva 750 ml

6

8,5

315 x 250 x 170 mm = 0,0134 m³