

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



FINE WHITE PORTO BRANCO

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: É um Vinho do Porto branco jovem e frutado. Ideal quando bebido fresco.
Encepamento: Côdega, Viosinho, Rabigato e Arinto.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Fermentação com maceração pelicular parcial.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

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

pH: 3,58

Baumé: 2,5

Açúcares Redutores: 87 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

9,17

332 x 187 x 266 mm