



PORTMAN WHITE

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.
Solo: Natureza xistosa.
Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.
Idade Média das Vinhas: 40 anos.
Idade Média do Lote: 3/4 anos.
Produção Média: 25 hl/ha.
Encepamento: Malvasia-fina, Gouveio, Donzelinho, Viosinho.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após a receção das uvas no estado ideal de maturação, procede-se ao seu esmagamento e desengace total. O mosto obtido através da prensagem é prontamente arrefecido para uma temperatura entre 8°C e 12°C, seguindo-se o processo de decantação para garantir a sua pureza. A fermentação decorre com um rigoroso controlo térmico, mantendo-se entre os 17°C e os 18°C, de forma a preservar os aromas primários e a frescura do fruto. O processo é interrompido através da aguardentação com aguardente vínica a 77% v/v.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 18% vol.
Acidez Total: 3,6 g Ac.Tart./l.
Aspetto Visual: Apresenta uma cor amarelo-palha brilhante, com reflexos citrinos.
Aspetto Olfativo: No nariz, revela-se jovem e elegante, sobressaindo notas florais delicadas harmonizadas com nuances frescas de anis e subtis toques de fruta branca.
Aspetto Gustativo: No paladar, destaca-se pelo perfeito equilíbrio entre a sua doçura natural e uma acidez vibrante. O final de boca é longo e envolvente, onde as notas de frutos secos surgem delicadamente envolvidas numa frescura persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 12 °C.
Acompanhamento: Ideal para ser apreciado como aperitivo, servido bem fresco (8°C - 12°C), acompanhando na perfeição frutos secos tostados ou azeitonas. À mesa, é a companhia predileta para sobremesas à base de fruta fresca, tartes de maçã ou doces conventuais de textura leve.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 606 kJ / 145 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Portman White 750 ml	6	7,1	235 x 156 x 283 mm