

VERY OLD WHITE PORT

ESTE PORTO BRANCO PROVÉM DE UM LOTE UNICO, COM MAIS DE 50 ANOS DE ENVELHECIMENTO. É POSSIVEL VERIFICAR A IDADE PELOS LAIVOS VERDES NA SUA CÔRE BRILHO. FOI PRODUZIDO PELA NOSSA FAMILIA COM AS UVAS DAS NOSSAS VINHAS VELHAS DE CELEIROS. FOI ENVELHECIDO EM TONEL DE 5000 L POR MAIS DE 40 ANOS, SEMPRE CONCENTRANDO E MELHORANDO A SUA QUALIDADE. É UM FANTASTICO EXEMPLO DE UM PORTO BRANCO ENVELHECIDO. OS ANOS DE ENVELHECIMENTO FAVORECERAM A CONCENTRAÇÃO E A OXIDAÇÃO LENTA DESTE VINHO, DEMONSTRADA PELA SUA ELEGANCIA E SIMULTANEAMENTE FORÇA E COMPLEXIDADE. É ELABORADO APENAS COM UM LOTE DE PORTO BRANCO.

VINIFICAÇÃO: ESTE PORTO BRANCO FOI FERMENTADO E ENVELHECIDO DE ACORDO COM O METODO TRDICIAL DE VINHO DO PORTO. AS UVAS BRANCAS FORAM FERMENTADAS EM LAGARES, A DICIONADA A AGUARDENTE NO MOMENTO CORRECTO E ENVELHECIDO NOS NOSSOS TONEIS.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

VINHAS CIMA-CORGO, VINHAS COM DE 30

ANOS

CASTAS: MALVASIA FINA, RABIGATO, VERDELHO, GOUVEIO, ETC

FERMENTAÇÃO: LAGARES

ENVELHECIMENTO: TONEIS POR MAIS DE 40 ANOS

AÇUCAR RESIDUAL: 98 G / L

ALCOOL: 20% VOL

BAUMÉ: 2,7

PH: 3,59

ACIDEZ TOTAL: 4,59 G/L AC, TARTARICO

