

VISTA ALEGRE
10 YEARS OLD WHITE
MEDIUM DRY

Vinho do Porto | Portugal - Região Demarcada do Douro



Castas

Seleção cuidada de castas brancas da Região Demarcada do Douro, nomeadamente: Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Cercial e Rabigato.

Vinificação

Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após desengace parcial e esmagamento suave, segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.

Análise Sensorial

Aspecto: Límpido e brilhante.

Cor: Uma linda cor dourada.

Aroma: Apresenta um aroma muito complexo, sobressaindo os frutos secos, como avelãs, nozes e amendoas torradas, combinados com aromas cítricos, como casca de tangerina e também a elegância do envelhecimento em madeira.

Sabor: Na boca, é cheio, fresco, com uma acidez muito bem balanceada a caracterizar o seu paladar meio seco.

Sugestões

Consumo: Este é um vinho muito versátil, pois para além de ser um excelente aperitivo, pode também associar-se muito bem com "Fois gras", queijo, a uma sobremesa, ou ainda simplesmente pode ser apreciado por si só.
Servir Fresco, a uma temperatura entre 10° e 12° C máximo.

Conservação: Conservar garrafa em pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após abertura consumir, preferencialmente, entre 18 a 20 semanas.

Outras Informações

Envelhecimento: Este vinho é o resultado de uma seleção e combinação de vinhos brancos, envelhecido em cascos de carvalho por um período superior a 10 anos (aprovado pelo IVDP como 10 Anos).

Detalhes Técnicos

Álcool:	20% vol.
 Açúcares Totais:	71,9 g/l
Acidez Total:	4,25 g/l (a. t.)
pH:	3,3
Dióxido de Enxofre Total (INS 220):	91 mg/dm ³
Grau Baumé:	1,5

Informação Logística

Garrafa:	NEOS Branca - 500 ml
Rolha:	Rolha natural com capsula.
Embalamento:	Caixa individual de plástico transparente.
Paletização:	96 caixas de 6 garrafas
EAN 13 (Código de Barras na Garrafa):	5 602 660 00344 2
ITF 14 (Código de Barras na Caixa):	1 5602 660 00344 9

Enologia

Pedro Sá

Medalhas & Outros Prémios

- ✓ Merito "CONCURSO NACIONAL DE VINHO 2011" (Junho 2011/Portugal)
- ✓ Medalha de Ouro "AWC VIENNA 2011" (Setembro 2011/Áustria)
- ✓ Medalha de Prata "VINALIES INTERNATIONALES 2012 – OENOLOGUES DE FRANCE" (Fevereiro 2012/França)
- ✓ Medalha de Bronze "INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION 2012" (Maio 2012/U.K.)
- ✓ Comenda "INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012" (Maio 2012/U.K.)
- ✓ Medalha de Prata "DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012" (Maio 2012/U.K.)