

VISTA ALEGRE FINE WHITE

Mineral, frutado e elegante.



| | | | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|
| REGIÃO | DOURO | | |
| CASTAS/VARIEDADES | Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Cercial, Rabigato | | |
| VITICULTURA | Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes | | |
| VINIFICAÇÃO | Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial 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. | | |
| ESTÁGIO | "Blending" de vinhos brancos seleccionados, envelhecidos em cascos de carvalho, com uma média de 4/5 anos. | | |
| CONSUMO | Pronto a ser consumido. Não necessita de ser decantado. Servido com gelo, água tônica e uma rodela de limão é um aperitivo de excepção - Porto Tónico. Acompanha muito bem frutos secos e acepipes variados. Também sobremesas confeccionadas quer à base de frutos tropicais quer à base de gelados. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10°C e 12° C. | | |
| CONSERVAÇÃO | Conservar garrafa em pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após abertura consumir, preferencialmente, entre 2 a 3 meses | | |
| ÁLCOOL | 19% | AÇUCARES TOTAIS | 107,3 gr/l |
| PH | 3,58 | ACIDEZ TOTAL | 3,33 |