

White 20 anos

Um porto branco elegante, fino e uma elevada complexidade aromática, elaborado com lotes de vinho do porto branco velhos de qualidade excepcional. Todos estes foram fermentados em lagares com uma longa maceração das películas e envelhecido em toneis durante décadas, dando origem a este vinho dourado.

Sirva como aperitivo ou à sobremesa.

Vinificação

As uvas brancas, provenientes das nossas vinhas, sofrem uma longa fermentação em contacto com as películas em lagares de pedra e são pisadas a pé. Após a adição de aguardente vínica, o porto branco envelhece em toneis e balseiros de carvalho.

Para guardar ou servir?

Engarrafado após um longo envelhecimento em madeira, este porto está pronto a consumir e não beneficia com estágio em garrafa. A garrafa deve ser guardada de pé, evitando luz directa e humidade excessiva, idealmente sob temperatura constante (cerca de 16º c-18º c). Uma vez aberto, mantém boas notas de prova durante aproximadamente 2 meses. Não necessita de ser decantado.

Servir a uma temperatura de 8-10ºc

Informação técnica

- Produto - vieira de souza branco 20 anos
- Produtor – vieira de souza – vines & wines, lda.
- Região - douro
- Tipo de solo - xisto
- Vinhas - celeiros
- Idade das cepas - mais de 60 anos
- Castas - rabigato, viosinho, malvasia fina, gouveio e outras
- Vindima - setembro/outubro
- Método de vindima - manual
- Fermentação - pisa a pé em lagares
- Estágio - toneis
- Açúcar residual - 104 g/l
- Álcool - 20% vol.
- Baumé - 3,0
- Ph - 3,64
- Acidez total - 3,99 g/l ácido tartárico

