

# PORTO EXTRA DRY WHITE



## Vinificação

Este Branco é produzido segundo o método tradicional do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são desengaçadas, esmagadas e fermentadas em lagares de inox, durante vários dias em contacto com as películas. Por forma a torná-lo extra-dry este fermenta por um período mais alargado, no momento certo é adicionada a aguardente vínica, casando-a na perfeição com o mosto.

## Notas de Prova

Este Porto apresenta uma cor amarela torrada brilhante, na boca é ligeiramente frutado com notas de evolução e um final fresco e seco.

## Vinificação

Vinificado em lagares, o envelhecimento é realizado em cubas de inox.

**Produtor** Vieira de Sousa - Vines & Wines, Lda

**Região** Douro

**Tipo de Solo** Xisto

**Idade das Cepas** Mais de 30 anos

**Castas** Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho e Gouveio

**Método de Vindima** Manual

**Vindima** Setembro

**Fermentação** Pisa a pé em lagares

**Estágio** Cubas de Inox

**Açúcar residual** 45 g/L

**Álcool** 19% vol.

**Baumé** 0

**pH** 3.62

**Acidez Total** 3.1 g/L Ácido Tartárico

**Código Barras**



**VIEIRA DE SOUSA** PORT & DOURO WINES

Casa da Capela, Largo da Capela - 5060-013 Celeirós SBR - Portugal E\_geral@vieiradesousa.pt W\_vieiradesousa.pt