

Porto Bianco 10 anni



Un elegante Porto bianco, fine e con un'elevata complessità aromatica, realizzato con vecchio vino Porto bianco di eccezionale qualità. Tutti questi sono stati fermentati in lagares con una lunga macerazione delle bucce e invecchiati in botti per decenni, dando origine a questo vino d'oro.

Vinificazione: le uve bianche utilizzate per produrre questi vari lotti provengono dai nostri vigneti. La lunga fermentazione è stata svolta con le bucce "lagares", uve pressate a piedi. Dopo l'aggiunta di acquavite di vino, il Porto Bianco è stato invecchiato in botti da 5000 litri.

Note di degustazione: di colore dorato, mostra un aroma complesso dove spiccano uvetta, noci, buccia d'arancia e persino fichi secchi.

Conservare o servire? Imbottigliato dopo un lungo invecchiamento, questo Porto è pronto da bere e non beneficia dell'affinamento in bottiglia. La bottiglia deve essere conservata in posizione verticale, evitando la luce diretta e l'umidità eccessiva, idealmente a una temperatura costante (intorno a 16 C°-18 C°). Una volta aperto mantiene buone note gustative per circa 2 mesi. Non ha bisogno di essere decantato.

Produttore: Vieira de Sousa Lda

Regione: Douro

Tipo di terreno: Scisto

Età vigne: Oltre 60 anni

Vitigni: Rabigato, Viosinho, Gouveio, Malvasia Fina ed altre

Metodo di raccolta: Manuale

Vendemmia: Settembre

Fermentazione: Nei "Lagares", dopo pressatura a piedi

Affinamento: Botti grandi

Zucchero residuo: 114,7 g/lit

Alcol: 20 % vol.

Baume: 3,7

pH: 3.56

Acidità totale: 3,48 g/lit in acido tartarico

