

Porto Extra Dry White



Questa è la categoria più secca di Porto Bianco e, come suggerisce il nome, questo vino è particolarmente secco poiché la maggior parte del suo zucchero è andato perso durante la fermentazione.

Vinificazione: Le uve per questo vino provengono dalla nostra Quinta a Celeiros – Quinta da Fonte. Vinificato in inox lagares, e l'affinamento è effettuato in inox. Miscela di diversi porti bianchi giovani.

Note di degustazione: Questo Extra Dry White ha un colore giallo paglierino, è secco e fruttato con sentori floreali al naso e un finale lungo e croccante.

Produttore: Vieira de Sousa Lda

Regione: Douro

Tipo di terreno: Scisto

Vigne: Cima Corgo

Vitigni: Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho, Gouveio e Arinto

Metodo di raccolta: Manuale

Vendemmia: Settembre

Fermentazione: Nei “Lagares”, dopo pressatura meccanica

Affinamento: Grandi botti di rovere

Zucchero residuo: 39 g/lit

Alcol: 19% vol.

Baume: 0

pH: 3.74

