

# VINHO DO PORTO

## FINE WHITE



**PROVENIÊNCIA DAS UVAS:** 100% provenientes das parcelas mais altas da Quinta, mais favoráveis à produção de vinhos brancos.

**VINIFICAÇÃO:** 50% com maceração pelicular e 50% sem maceração pelicular, em cubas fechadas de aço inox com temperatura controlada a 18/20°C.

**ESTÁGIO:** 50% em toneis de madeira de carvalho velho, 50% em cubas de aço inox.

**NOTAS DE PROVA:** Este vinho resulta de um blend de vinhos com uma média de 2/3 anos de idade. Apresenta uma cor amarelo palha com tonalidades douradas e um bouquet bastante frutado. Na boca revela-se doce, delicado, macio, equilibrado e com uma boa persistência aromática.

**CASTAS:** MALVASIA FINA, GOUVEIO, CÓDEGA, RABIGATO.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	
Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 3,6 g/l AT Açúcar Total: 97 g/dm <sup>3</sup> pH: 3,52	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 7,2 Kg	info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt