

## FICHA TÉCNICA

# BLACKETT

PORTO

WHITE

ANOS **20** YEARS

**Denominação** Porto **Região | Sub-Região** Douro | Cima Corgo

**Castas** Malvasia Fina, Rabigato, Códrega de Larinho, Viosinho, Field Blend...

**Vindima** Setembro/Outubro, Manual **Vinificação** Lagares, Cubas Inox

**Tipo** White | Branco **Estágio** Envelhecido em Casco **Idade** 20 anos

### Notas de Prova

Dourado intenso.

Aromas terciários intensos e complexos de baunilha, massapão, casca de laranja e especiarias.

Doce, encorpado e guloso, acidez bem presente e álcool bem integrado, fim de boca fresco e muito persistente.

### Harmonização

Sugerimos o Branco 20 anos para harmonizar um belo Foie Gras, acompanhar um queijo azul, ou ainda com sobremesas a base de ovos como o Pastel de Nata.

### Serviço e Conservação

Temperatura: servir entre 8 e 12°C

Manter a garrafa em posição vertical

Alcool | 20%

PH | 3,45

Acidez Total | 4,8

Açúcar | 135g/l

