

FICHA TÉCNICA

BLACKETT

PORTO

WHITE

ANOS **10** YEARS

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

Castas Malvasia Fina, Rabigato, Códaga de Larinho, Viosinho, Field Blend...

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

Tipo White | Branco **Estágio** Envelhecido em Casco **Idade** 10 anos

Notas de Prova

Cor: Aloirado Dourado Profundo

Nariz: Aromas terciários complexos a amêndoas torradas, mel e especiarias.

Boca: Encorpado, acidez equilibrada e álcool bem integrado, fim de boca doce e persistente.

Harmonização

Sugerimos com o Branco 10 anos, um salmão fumado, queijos de cabra ou ainda sobremesas de frutas como uma bela tarte de limão.

Serviço e Conservação

Temperatura: servir entre 8 e 12°C

Manter a garrafa em posição vertical

Alcool | 20%

PH | 3,44

Acidez Total | 3,3

Açúcar | 122g/lit

