

FICHA TÉCNICA

BLACKETT

PORTO

WHITE

EXTRA DRY

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

Castas Malvasia Fina, Rabigato, Códrega de Larinho, Viosinho.

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

Tipo White | Branco **Estágio** Envelhecido em Casco **Idade** 6 anos

Notas de Prova

Amarelo Palha profundo.

Aromas intensos primários florais e a casca de limão assim como umas notas terciárias de frutos secos e mel, resultado do envelhecimento em casco.

Doçura baixa para um vinho do Porto, acidez equilibrada, álcool integrado, fim de boca fresco e persistente.

Harmonização

Recomendamos o Branco Extra Seco para refrescar as tardes de verão com um Porto

Tónico, com presunto ou em acompanhamento de peixes fumados ou em conserva.

Serviço e Conservação

Temperatura: servir entre 8 e 12°C

Manter a garrafa em posição vertical

Alcool | 19,5%

PH | 3,39

Acidez Total | 3,9

Açúcar | 40g/lit

