



Porto White 10 Years

Quinta de Santa Eufemia

CLASSIFICAZIONE D.O.C.

TIPOLOGIA Bianco

NAZIONE Portogallo

REGIONE Douro

ANNATA IN COMMERCIO S.A.

VITIGNO Malvasia Fina, Moscatel Galego branco, Rabigato, Gouveio

TIPOLOGIA AGRICOLA Convenzionale

VENDEMMIA Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la tradizionale pigiatura con i piedi, che avviene in vasche di granito, il mosto fermenta per 5 giorni a una temperatura di 22-25° C. La fermentazione viene interrotta aggiungendo acquavite con una gradazione alcolica del 77% vol.

AFFINAMENTO

Il vino sosta per 9 mesi in serbatoi d'acciaio inox; si affina, poi, per 10 anni in botti di legno da 30 hl e viene, quindi, imbottigliato.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Porto dal bel colore dorato, mostra al naso come in bocca una personalità ben fruttata, resa più ricca e complessa dal lungo affinamento in legno. Accompagna egregiamente foie gras ed altri paté; interessante anche con dessert freddi.

FORMATI E CONFEZIONI : bottiglie da 50 cl