

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



Porto Fine White

Quinta Santa Eufemia

TIPOLOGIA	Bianco
NAZIONE	Portogallo
REGIONE	Douro
PROVINCIA	Parada do Bispo
VITIGNO	Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco, Rabigato, Gouveio
VENDEMMIA	Manuale.

VINIFICAZIONE

Dopo la tradizionale pigiatura con i piedi, segue la fermentazione in vasche di granito da 5000 kg. L'uva fermenta per 5 giorni a 22-25°C. Questo processo viene interrotto con l'aggiunta di brandy a 77% alc.

AFFINAMENTO

Affinamento per 9 mesi in vasche d'acciaio dove inizia il processo naturale di decantazione. In seguito il vino viene trasferito in botti di legno da 3000 l per 3 anni, poi viene imbottigliato.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore dorato, con un sapore fruttato, esalta il gusto del Moscatel Galego Branco.

Ottimo con antipasti, formaggio fresco, pesce affumicato e foie gras.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.