



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## PORTO WHITE

[ “...fresco e delicado.” ]

### O VINHO

O White é seco e com sabor a fruta fresca. Ideal quando bebido fresco.

### VINIFICAÇÃO

Fermentação com maceração pelicular parcial.

### NOTAS DE PROVA

Cor amarela dourada.

Mostra um aroma ao mesmo tempo fino e intenso, com alguma complexidade, num misto de aromas de citrino, com discreto néctar de mel e amêndoa.

No paladar, possui um ataque fresco e delicado, onde se notam alguns toques resinosos combinados com um bom amanteigado.

Na boca, é seco e com sabor a fruta fresca.

### GASTRONOMIA

Como aperitivo ou acompanhando queijos de pasta mole de cabra e sopa de melão.



### CASTAS

Códega  
Arinto  
Rabigato  
Viosinho

### CONSERVAÇÃO

Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

### TEMPERATURA

6°C – 10°C | 42,8°F – 50°F

Contém sulfitos  
Álcool 19,5%  
Acidez Total 3,13 g/l  
pH 3,3  
Grau Baumé 3,3  
Açúcares redutores 100,0 g/l



REGIÃO DEMARCADA