



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