

VISTA ALEGRE 40 ANOS OLD WHITE

Sublime, elegante e bonito.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Cercial, Rabigato		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
ESTÁGIO	Este vinho é o resultado da mistura de vinhos brancos seleccionados, estilo único, com média de envelhecimento em casco de carvalho de 40 anos.		
CONSUMO	Agradável acompanhamento em sobremesas doces, tartes, frutos secos e queijos. Sendo o Vinho do Porto um produto natural é susceptível de criar depósito. Deve-se, por conseguinte, ao servir ter o cuidado indispensável para não turvar. Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C e 12° C.		
CONSERVAÇÃO	Conservar a garrafa de pé, a uma temperatura constante e ao abrigo de luz intensa e directa. Após a sua abertura, consumir preferencialmente entre 22 a 26 semanas.		
ÁLCOOL	20 %	AÇUCARES TOTAIS	151 gr/l
PH	3,33	ACIDEZ TOTAL	4,86
PRÉMIOS	MEDALHA DE OURO "AWC VIENNA 2015" (OUTUBRO 2015/AUSTRIA)		