



Grahams Blend nº5 White Porto

É o primeiro Porto Branco especificamente criado para ser misturado com outras bebidas. Mais leve, mais vibrante e mais fresco do que qualquer outro Porto Branco no mercado. As variedades de uva dão à mistura um perfil de sabor frutado boca-a-boca, com um equilíbrio perfeito de secura que combina excepcionalmente com água tônica.

- Região: Port wine
- Tipo: White Port
- Gradação: 19%
- Tamanho: 750 ml
- Enólogo: Peter Symington and Charles Symington
- Colheita: NV

MORE INFO

- Vinificação:**
As uvas são colhidas à mão e provêm de dois tipos de vinha: Malvasia Fina e Moscatel. As uvas são esmagadas e a fermentação começa com leveduras naturais. Os níveis de açúcar são supervisionados. Uma vez atingido o nível de açúcar necessário, adiciona-se aguardente neutra (77% vol). Isso aumenta o teor de álcool em até 19% e interrompe a fermentação. Após 3 meses em repouso, o vinho é engarrafado e lançado ao mercado. Beba enquanto você é jovem!
- Castas:**
Malvasia Fina, Moscatel Galego
- Notas de prova:**
É o primeiro Porto Branco especificamente criado para ser misturado com outras bebidas. Mais leve, mais vibrante e mais fresco do que qualquer outro Porto Branco no mercado. As variedades de uva dão à mistura um perfil de sabor frutado boca-a-boca, com um equilíbrio perfeito de secura que combina excepcionalmente com água tônica.
- Conselhos de armazenar e servir:**
Guarde a garrafa horizontalmente em local escuro e com temperatura constante, idealmente entre 12°C e 15°C.
- Emparelhamento com comida:**
Sirva gelado para realçar os sabores frutados. Igualmente delicioso servido como aperitivo ou com sobremesas leves.