

VISTA ALEGRE 20 ANOS OLD WHITE

Complexo, encorpado e atraente.



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 20 anos.		
CONSUMO	Acompanha muito bem foie-gras assim como queijos ricos e intensos. Agradável acompanhamento em sobremesas doces. 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	Garrafa de pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após a sua abertura consumir, preferencialmente, entre em 18 a 20 semanas.		
ÁLCOOL	20 %	AÇÚCARES TOTAIS	121 gr/l
PH	3,21	ACIDEZ TOTAL	5,84
PRÉMIOS	MEDALHA DE OURO “CONCURSO NACIONAL DE VINHOS 2017” (MAIO 2017/PORTUGAL) MEDALHA DE PRATA “ MONDE SELECTION 2017” (JUN 2017/ BÉLGICA)		