



LINHAS DA PRIMAVERA | 10 YEARS OLD WHITE |

| Origem |

Região Demarcada do Douro

| Qualidade |

Vinho do Porto Branco

| Sub-Região |

Ervedosa do Douro (Cima Corgo), Numão (Douro Superior)

| Teor Alcoólico |

19,26%

| Notas de Prova |

Cor: Âmbar.

Aroma: Amêndoa, mel, fruta desidratada, caramelo, laranja e tosta.

Paladar: Sedoso, envolvente e muito elegante, revelando notas de caramelo e fumado.

| Castas |

Códega, Rabigato, Viosinho, Malvasia Fina

| Idade das Vinhas |

40-60 Anos.

| Tipo de Solo |

Xisto

| Venificação |

Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica.

| Envelhecimento |

Em cascos de carvalho por um período nunca inferior a 10 anos. Evolui por oxidação à semelhança dos Vinhos do Porto com idade.

| Enólogo |

André Pimental Barbosa

| Informações Técnicas |

Álcool: 19,26%

Açúcares: 108,00 g / L

Açúcares Residual: 108,00 g / L

Acidez Total: 3,53 g / L em

Ácido Tartárico

PH: 3.30



Gouda fumado ou variandas sobremesas como molotof, bolo de laranja, crème brûlée.



18 °C / 64 ° ou ligeiramente frio

