

PORTO WHITE

(BOTTLED IN 2018)

VINIFICAÇÃO

As uvas deste vinho provêm de uma vinha com cerca de 60 anos da sub-região do Douro Superior. A casta predominante é o Rabigato. Após a vindima manual em caixas de 25Kg, as uvas permaneceram em câmara frigorífica 12h. A fermentação foi feita em maceração com as uvas até ao momento de adição da aguardente. O Vinho estagiou em pipas antigas de 550L de carvalho durante 3 anos. Durante o seu envelhecimento até à garrafa este vinho não sofreu qualquer tipo de filtração ou outro tipo de tratamento.

Foi engarrafado em 2018.

CASTAS	SOLO	ÁLCOOL	pH	AÇÚCAR RESIDUAL
Vinhas Velhas Gouveio Rabigato	Xisto	19%	3,62	97 gr/l

PROVA

Cor: palha. Nariz: expressivo com notas de mel e chá. Boca: sente-se uma doçura acompanhada de uma bela acidez, tornando o vinho muito guloso. Destaca-se pela sua persistência. Gastronomia: pode-se beber como vinho de aperitivo e/ou sobremesa. Acompanha bem, por exemplo, com amêijoas à Bolhão Pato, carpaccio de salmão, tarte de maçã.

VINIFICATION

Les raisins de ce vin proviennent d'une vigne d'environ 60 ans de la sous-région du Douro Supérieur. Le Rabigato est le cépage prédominant. Suite à la vendange manuelle dans des caisses de 25Kg, les raisins sont placés 12h dans une chambre froide. Pour la fermentation, les raisins ont été macérés jusqu'à l'ajout de l'eau de vie. Pendant 3 ans, le Vin a vieilli dans de vieux tonneaux de 550L en chêne. Pendant son vieillissement et jusqu'à sa mise en bouteille, ce vin n'a subi aucun débouillage ou aucun autre type de traitement. **Mis en bouteille en 2018.**

CÉPAGES	SOL	ALCOOL	pH	SUCRE RESIDUEL
Vieilles Vignes Gouveio Rabigato	Schiste	19%	3,62	97 gr/l

DÉGUSTATION

Couleur : paille. Nez : expressif, avec des notes de miel et de thé. Bouche : une saveur sucrée est accompagnée d'une belle acidité, ce qui en fait un vin très gourmand. Il se détache pour sa persistance. Gastronomie : peut se boire à l'apéritif et/ou au dessert. Il se marie bien, par exemple, avec les palourdes façon Bolhão Pato, les carpaccios de saumon et les tartes aux pommes.

WINEMAKING

The grapes of this wine come from a vineyard around 60 years old in the sub-region of Douro Superior. The predominant variety is Rabigato. After manual harvesting into 25Kg crates, the grapes were stored in a cold chamber for 12h. Fermentation was performed via maceration of the grapes until addition of the liquor. The wine aged in antique 550L oak barrels for 3 years. During aging and until bottling, this wine was not subject to any type of filtration or other treatment. **It was bottled in 2018.**

VARIETIES	SOIL	ALCOHOL	pH	RESIDUAL SUGAR
Old Vines Gouveio Rabigato	Schist	19%	3,62	97 gr/l

TASTING NOTES

Colour: straw. Nose: expressive with notes of honey and tea. In the Mouth: offers sweetness accompanied by a pleasant acidity, making it a very covetous wine. It is notable for its lingering finish. Cuisine: may you drunk as an aperitif and/or dessert wine. For example, goes well with clams à Bolhão Pato, carpaccio of salmon, apple tart.



QUINTA DO
PESSEGUEIRO