

Infantado Porto White

Fortificado



UVAS

Gouveio, Rabigato, Viosinho e Moscatel Galego

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Madeira moderada

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Douro-Porto

PRODUTOR

Quinta do Infantado

TEOR ALCOÓLICO

19,2%

AÇÚCAR

46 g/l

ACIDEZ

4,7 g/l

PH

3,50

DEGUSTAÇÃO

Este Porto jovem apresenta leve doçura e notas cítricas. Ideal para aperitivo, em um copo longo com gelo e casca de limão ou para o Portônica, drinque refrescante preparado com Porto branco, água tônica, bastante gelo e uma fatia de limão (opcional).

TERROIR

Douro, sub-região Gontelho, Cima Corgo. Vinhedos com solos xistosos a 350, 200 e 250 m de altitude.

ELABORAÇÃO

Uvas parcialmente desengaçadas; fermentação em lagar, com pisa a pé e em cuba. Interrupção da fermentação com aguardente vínica 77º. Estágio em um velho tonel, em pipas e em cuba inox.

HARMONIZAÇÃO

Excelente como aperitivo. Pode servir-se, por exemplo, com uma sopa de melão ou com foie gras. Servir entre 12-13 °C.

QUANDO BEBER

Até 3 anos depois do engarrafamento.