

PORTO WHITE LEVE SECO

(BOTTLED IN 2020)

Castas Cépages Varieties **Vinhas Velhas . Viosinho . Rabigato** | pH **3,57** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste Schist** | Álcool Alcool Alcohol **16,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,6 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **37 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

VINIFICAÇÃO

As uvas deste vinho provêm de várias parcelas entre os 200 m e os 550 m de altitude. A casta predominante é o Viosinho. Após a vindima manual em caixas de 22 kg, as uvas permaneceram em câmara frigorífica 12h. A fermentação ocorreu naturalmente com leveduras indígenas em maceração com os bagos até ao momento de adição da aguardente. O vinho estagiou em pipas antigas de 600 L de castanho, durante, pelo menos, 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 Setembro de 2020.

PROVA

Apresenta cor palha. Aromas de laranja e toranja. Muito fresco e leve, funciona como aperitivo ou digestivo. Uma nova experiência no Vinho do Porto Branco.*

*Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar.

VINIFICATION

Les raisins de ce vin proviennent de plusieurs parcelles situées entre 200 m et 550 m d'altitude. Le cépage prédominant est le Viosinho. Après une vendange manuelle, les raisins ont été cueillis dans des boîtes de 22 kg et ont été mis en chambre froide pendant 12 heures. La fermentation s'est réalisée naturellement avec des levures indigènes en macération avec les baies, jusqu'au moment de l'ajout de l'eau-de-vie. Le vin a vieilli, pendant au moins 3 ans, dans d'anciens fûts de 600 L en châtaignier. Pendant la période de vieillissement jusqu'à sa mise en bouteille, ce vin n'a souffert aucun genre de filtrage ni aucun autre type de traitement. **Il a été mis en bouteille en septembre 2020.**

DÉGUSTATION

De couleur paille, arômes d'orange et pamplemousse. Très frais et suave en bouche. À boire comme apéritif ou digestif. Une nouvelle expérience de Porto Blanc.*

*Conservar dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

WINEMAKING

The grapes used to make this wine were grown on several plots at altitudes of between 200 m and 550 m. Of the castes used, the Viosinho variety predominates. Once manually harvested into 22 kg boxes, the grapes were kept in cold storage for 12 hours. They were then fermented naturally using indigenous yeast, the fruit itself left to macerate until the time came to add distilled spirit. It was then aged in old 600 L chestnut casks for at least 3 years. This wine was never filtered or processed from ageing to bottling. **It was bottled in September 2020.**

TASTING NOTES

A straw-coloured wine with orange and grapefruit aromas. Very fresh and light. This wine can be drunk as either an aperitif or digestive. A new experience in White Port.*

*Store in a dry and dark place out of direct light.



QUINTA DO
PESSEGUEIRO