

PORTO WHITE

(BOTTLED IN 2024)

Castas Cépages Varieties **Rabigato . Viosinho . Gouveio** | pH **3,62** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcool Alcohol **18%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,1 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **82 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 Rabigato. 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 Novembro de 2024.**

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo dourado profundo. No nariz destacam-se notas de flor de laranjeira, associadas a sensações de mel e algum marmelo. Na boca, tem bom volume, com destaque para notas de frutos secos e alguma compota de laranja e pera, terminando bastante persistente e intenso. Deverá ser bebido fresco, como aperitivo ou digestivo.*

*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 Rabigato. Après une vendange manuelle, les raisins ont été cueillis dans des boîtes de 22 kg et ont été mis en chambre froide pendant 12h. 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 Novembre 2024.**

DÉGUSTATION

Couleur jaune doré profonde. Nez avec des notes de fleur d'oranger, associées à des sensations de miel et de coing. En bouche, il offre un bon volume, avec des notes marquées de fruits secs et quelques touches de confiture d'orange et de poire, en assurant une finale persistante et intense. Il doit être dégusté frais, comme apéritif ou comme digestif.*

*Conserver 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 Rabigato variety predominates. Once manually harvested into 22 kg boxes, the grapes were kept in cold storage for 12h. 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 aging to bottling. **It was bottled in November 2024.**

TASTING NOTES

Deep golden yellow colour. On the nose, notes of orange blossom stand out, associated with hints of honey and quince. On the palate, this wine has a good volume with particularly strong nutty notes, as well as orange and pear jams, with a very persistent, intense finish. Best drunk chilled, as an aperitif or digestif.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO