

# QTA VALE DE SAPOS

A LESSON IN THE GOOD LIFE



## FINE WHITE PORT



REGIÃO – DOURO

PAÍS – PORTUGAL

CLIMA – MEDITERRÂNICICO

CASTAS – 35% MALVASIA REI, 35% MALVASIA FINA, 30% GOUVEIO

ENÓLOGA – RITA SEQUEIRA

VINIFICAÇÃO – PISA TRADICIONAL EM LAGARES DE GRANITO.

ÁLCOOL: 19,45 % AÇÚCAR: 154 G/DM<sup>3</sup>

ACIDEZ TOTAL: 2,43 G/DM<sup>3</sup> PH: 3,96

GARRAFA: 750 ML

NOTAS DE PROVA – UM BOM PRINCÍPIO É SABOREAR ESTE PORTO CRISTALINO NASCIDO NO ALTO DOURO VINHATEIRO. ENVELHECIDO EM TONEIS DE CARVALHO, COM NOTAS CÍTRICAS E FLORAIS, É SUAVE AO PALADAR COM UM EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE ACIDEZ E DOÇURA.

ARMAZENAMENTO – PRONTO A BEBER. A GARRAFA DEVE SER PROTEGIDA DA LUZ E DA HUMIDADE A UMA TEMPERATURA CONSTANTE (16-18°C).

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – ÓPTIMO COMO DIGESTIVO OU COM QUEIJOS, FRUTOS SECOS E SOBREMESAS. APRECIE A 12/13°C.