

# Porto Bianco 20 anni



Un porto bianco elegante e fine con un'elevata complessità aromatica, prodotto con molto vino Porto bianco antico di eccezionale qualità. Tutti questi sono stati fermentati in lagares con una lunga macerazione delle bucce e invecchiati in botti per decenni, dando origine a questo vino d'oro.

**Vinificazione:** le uve bianche, dei nostri vigneti, subiscono una fase ossidativa e un buon estratto dalla macerazione prolungata in tini di granito. Dopo la fortificazione, il Porto Bianco viene invecchiato in botti.

**Note di prova:** questo Porto è un vino molto elegante, con un'elevata complessità aromatica, originata dalla manipolazione ossidativa. Di colore dorato, ha aromi complessi dove spiccano noci, buccia d'arancia e persino fichi secchi.

**Conservare o servire?** Imbottigliato dopo un lungo invecchiamento, questo Porto è pronto da bere e non beneficia dell'affinamento in bottiglia. La bottiglia deve essere conservata in posizione verticale, evitando la luce diretta e l'umidità eccessiva, idealmente a una temperatura costante (intorno a 16 C°-18 C°). Una volta aperto mantiene buone note gustative per circa 3 mesi. Non ha bisogno di essere decantato.

**Produttore:** Vieira de Sousa Lda

**Regione:** Douro

**Tipo di terreno:** Scisto

**Età vigne:** Oltre 30 anni

**Vitigni:** Rabigato, Verdelho, Gouveio, Malvasia Fina ed altre

**Metodo di raccolta:** Manuale

**Vendemmia:** Settembre/ottobre

**Fermentazione:** Nei "Lagares", dopo pressatura a piedi

**Affinamento:** Tonneaux

**Zucchero residuo:** 120,2 g/lit

**Alcol:** 20 % vol.

**Baume:** 3,0

**pH:** 3.64

**Acidità totale:** 3,99 g/lit in acido tartarico

