

## PORTO FINEST WHITE RESERVE ADRIANO

### LE VIN

Le Porto blanc Reserva est élaboré à partir des plus nobles cépages de la région d'appellation d'origine contrôlée du Douro et est le fruit d'une rigoureuse sélection de vins vieillis en moyenne 7 ans, en fûts de chêne, dans nos caves.

### VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à la main, vinifiés de façon traditionnelle puis soumis à une légère macération pelliculaire. Le vieillissement, en fûts de bois de chêne, a lieu dans nos caves à Vila Nova de Gaia.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune doré.

Arôme intense et fin, assez complexe, dans un mélange d'arômes tropicaux et d'orange cristallisée, notes balsamiques et épices. En bouche, il est corsé mais élégant, bien intégré, avec une finale longue et persistante.

### GASTRONOMIE

Parfait comme apéritif ou pour accompagner une entrée de foie gras. Accompagne très agréablement des desserts à base de fruits secs ou d'œufs, des glaces ou des fromages forts.



### CÉPAGES



Códega  
Malvasia Fina  
Rabigato  
Viosinho

### CONSERVATION



Conserver la bouteille debout dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

### TEMPÉRATURE



8° - 12°C | 46,4°F - 53,6°F

Contient sulfites.  
Alcool 19% vol.  
Acidité Totale 3,1 g/l  
pH 3,50  
Degré Baumé 4,5  
Sucre réducteurs 124 g/l

### RÉGION DÉMARQUÉE



“... fin, assez complexe, dans un mélange  
d'arômes tropicaux et d'orange cristallisée ...”