

## PORTO FINEST WHITE RESERVE ADRIANO

### O VINHO

O Porto White Reserva é elaborado a partir das mais nobres castas da Região Demarcada do Douro e resulta de uma rigorosa seleção de vinhos envelhecidos em média durante 7 anos em cascos de carvalho nas nossas caves.

### VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e vinificadas tradicionalmente com ligeira maceração pelicular.

O envelhecimento, em cascos de madeira de carvalho, decorre nas nossas caves, em Vila Nova de Gaia.

### NOTAS DE PROVA

Cor amarela âmbar.

Aroma intenso e fino, bastante complexo, num misto de aromas tropicais e laranja cristalizada, notas balsâmicas e especiarias. Na boca, é cheio mas elegante, bem integrado e de final longo e persistente.

### GASTRONOMIA

Como aperitivo ou acompanhando uma entrada de foie-gras. Com sobremesas à base de frutos secos, doces de ovos, gelados ou queijos intensos.



### CASTAS



Códega  
Malvasia Fina  
Rabigato  
Viosinho

### CONSERVAÇÃO



Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

### TEMPERATURA



8° - 12°C | 46,4°F - 53,6°F

Contém sulfitos.  
Álcool 19% vol.  
Acidez Total 3,1 g/l  
pH 3,50  
Grau Baumé 4,5  
Açúcares reductores 124 g/l

### REGIÃO DEMARCADA



“...intenso e fino, bastante complexo, num misto de aromas tropicais e laranja”