Quinta das Lamelas

Over Forty Years Old

OLD WHITE PORTO

Produzido na Região Demarcada do Douro, a partir de castas brancas tradicionais e recomendadas. Fermentação feita em lagares com macerações prolongadas, interrompida por adição de aguardente vínica.

Foi feita uma criteriosa lotação de vinhos do porto brancos de superior qualidade envelhecidos em casco de carvalho, cuja idade média é superior a 40 anos.

É um vinho branco dourado, possui um aroma intenso e muito complexo, revelando um caracter madeirizado e fumado elegante. Denso e redondo na boca, acetinado, rico em aromas de frutos secos que perduram longamente. Excelente digestivo, acompanha muito bem doces.

Servir à temperatura ambiente (16°C) ou ligeiramente mais frio (12° a 14°).

Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz e do calor em ambiente de temperatura constante e moderada.

Lote: L-VPB +40A. Q.L.

Graduação: 20% vol. **Acidez total:** 5,31

Ph: 3,58

Garrafa: 500ml Caixa: 6 grfs. Peso Bruto: 5.6Kg

Ean Code: 5600271192593



