



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

PORTO WHITE

[“...fresco e delicado.”]

O VINHO

É um Vinho do Porto branco jovem e frutado. Ideal quando bebido fresco.

VINIFICAÇÃO

Fermentação com maceração pelicular parcial.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela dourada.

Mostra um aroma ao mesmo tempo fino e intenso, com alguma complexidade, num misto de aromas de citrino, com discreto néctar de mel e amêndoa.

No paladar, possui um ataque fresco e delicado, onde se notam alguns toques resinosos combinados com um bom amanteigado.

GASTRONOMIA

Como aperitivo ou acompanhando queijos de pasta mole de cabra e sopa de melão.



CASTAS

 Códega
Arinto
Rabigato
Viosinho

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

 6°C – 10°C | 42,8°F – 50°F

Contém sulfitos
Álcool 19%
Acidez Total 3,3 g/l
pH 3,58
Grau Baumé 2,5
Açúcares reductores 96 g/l



REGIÃO DEMARCADA