

# BARÃO DE VILAR EXTRA DRY WHITE

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Vinho do Porto

**ENÓLOGO** | Álvaro Van Zeller

## CASTAS

Códega de Larinho, Malvasia Fina, Rabigato e Roupeiro

## VINIFICAÇÃO

O vinho do Porto Extra Dry é produzido de acordo com o método tradicional de produção do Vinho do Porto, com a única diferença a residir no momento em que se procede à fortificação do mosto. Neste caso, a aguardente é adicionada mais tarde, quando grande parte do açúcar já foi transformado em álcool, dando origem a um Vinho do Porto invulgarmente seco. Os vinhos que compõem o lote são vinificados e envelhecidos individualmente em cubas de madeira muito antigas durante dois a três anos.

## NOTAS DE PROVA

O Porto Extra Dry Branco destaca-se pelas suas características únicas: seco e fresco. Apresenta uma tonalidade cítrica e aromas florais, especialmente de alecrim, combinados de forma singular com notas de passas temperadas, resultantes do período de maturação em madeira. Final elegante e agradável.

## SERVIR / DESFRUTAR

Pronto a ser apreciado após abrir a garrafa e fresco. Ótimo como aperitivo acompanhado de amêndoas salgadas, azeitonas e queijo Gouda. Também pode ser consumido em cocktail, num dia muito quente, adicionando água tônica, bastante gelo e algumas folhas de hortelã: o famoso Porto Tónico.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 19,5%



The Wine Collection



DOURO