

# BARÃO DE VILAR WHITE

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Vinho do Porto

**ENÓLOGO** | Álvaro Van Zeller

## CASTAS

Donzelinho, Gouveio, Malvasia Fina e Viosinho

## VINIFICAÇÃO

Barão de Vilar Branco resulta do loteamento de vinhos produzidos a partir de castas brancas tipicamente plantadas na região do Douro. Os vinhos do lote são vinificados individualmente e envelhecidos em pequenos cascos durante - pelo menos - dois anos, período durante o qual adquirem seu caráter tipicamente aveludado e maduro.

## NOTAS DE PROVA

O Porto Branco é notavelmente distinto dentro de sua categoria: redondo, cremoso e frutado.

As uvas cultivadas em grandes altitudes permitem um vinho de doçura média, mas com um toque de acidez refrescante. O nariz é vibrantemente perfumado, com notas de fruta madura e nuances de mel e madeira. O paladar é ousado, com sabores de mel, amêndoas e citrinos doces. O final de boca é delicado, porém persistente.

## SERVIR / DESFRUTAR

Pronto para ser apreciado tão cedo quanto a abertura da garrafa. Beber fresco. Ideal para misturar em cocktails, como o famoso Porto Tónico. Perfeito com sobremesas à base de frutas tropicais. Combina com Carpaccio de papaia, manga e coco.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 19,5%



DOURO