

ANDRESEN PORTO DRY WHITE

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS

Arinto, Códega, Mistura de várias castas tradicionais e Rabigato

VINIFICAÇÃO

Cubas inox com remontagem automática Uva desengaçada; meia curtimenta: 1 dia de maceração pré-fermentativa, 1 dia de fermentação com as massas; envasilhamento; 1 dias de fermentação em “bica aberta”; beneficiação a ocorrer aos 1^ºBaumé

ESTÁGIO

5 anos em tonéis de carvalho

NOTAS DE PROVA

Cor: Dourada

Aroma: Jovem, ligeiramente floral, com notas de figos em calda ao “Armagnac”

Paladar: Aveludado, com acidez equilibrada, volume e um fim de boca com notas de mel

SERVIR / DESFRUTAR

Como aperitivo ou a acompanhar algumas sobremesas com sorvetes de nata ou à base de frutos tropicais

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,5%



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



DOURO