

PRESIDENTIAL PORTO DRY WHITE



Douro, Portugal Granvinhos Branco

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

Doçura	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Álcool	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Acidez	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Taninos	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Corpo	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



TEMPERATURA

08 - 10°C

GRADUAÇÃO ALC

19%

UVAS

Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho e Gouveio.

AROMAS



Citrinos



Amêndoa amarga



Floral

ORIGEM

O terroir do Douro é marcado por encostas íngremes, solos de xisto e um clima continental de extremos, conferindo aos vinhos grande concentração, estrutura e identidade única.



AMADURECIMENTO

Barricas de carvalho francês.



COMO FOI FEITO

Feito pelo método de vinificação de Vinho do Porto, onde a fermentação dos mostos é interrompida pela adição de aguardente vínica.



Para a produção deste vinho, a paragem da fermentação foi mais tardia, resultando num nível de açúcar que corresponde a cerca de metade do que se encontra num Porto doce.

HARMONIZAÇÃO



Foie gras



Sobremesas