



# S. LEONARDO

## SÃO LEONARDO 20 ANOS PORTO BRANCO



CLASSIFICAÇÃO Vinho do Porto

TIPO Branco

CASTAS Códega, Cerceal, Viosinho

REGIÃO Douro

TIPO DE SOLO Xisto

VINDIMA Manual em caixas de 20 Kg

VINIFICAÇÃO/ESTÁGIO As uvas são pisadas a pé em lagares na adega onde arranca a fermentação alcoólica. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente sendo depois os vinhos envasilhados para o envelhecimento desejado de acordo com o perfil de cada um.

ÁLCOOL 20% vol.

ACIDEZ TOTAL 4,56 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL >4 g/l

NOTAS DE PROVA Cor branca dourada.  
De aroma intenso, onde predominam frutos secos e especiarias fruto do envelhecimento em cascos.  
Na boca é equilibrado com uma acidez presente mas bem integrada na doçura e madeira.