



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.