



# S. LEONARDO

## SÃO LEONARDO 30 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 4,88 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL >4 g/l

NOTAS DE PROVA Cor dourada.  
Aroma intenso, onde predominam frutos secos e especiarias com um toque predominante de pimenta branca em boca. Final de boca longo e muito persistente.