



S.LEONARDO

SÃO LEONARDO 40 ANOS PORTO BRANCO



CLASSIFICAÇÃO Vinho do Porto

TIPO Branco

CASTAS Códega, Cerceal, Viosinho

REGIÃO Douro

TIPO DE SOLO Xisto

VINDIMA Manual em caixas de 15 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 5,01 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL 160 g/l

NOTAS DE PROVA Cor branca dourada.
Aromas intensos e complexos de frutos secos aliados a uma importante acidez que provoca uma explosão de frescura em boca. Tem um final de boca muito intenso e surpreendentemente longo.