

# REAL COMPANHIA VELHA ROYAL OPORTO RUBY

|                   |  |
|-------------------|--|
| <i>Vinho</i>      | Royal Oporto White                             |
| <i>Variedades</i> | Castas durienses em percentagens não definidas |
| <i>Ano</i>        | NV   |
| <i>Região</i>     | DOC Douro                                      |
| <i>País</i>       | Portugal                                       |

*Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (16°C). Servir a 16°C. Delicie-se com este belíssimo Porto White como um digestivo, ou como um parceiro para foie-gras queijos e pastelaria fina.*

## *Vinho do Porto*

O Vinho do Porto é por definição, um vinho generoso e encorpado, produzido na Região do Douro- a Região Demarcada de Vinhos mais antiga do mundo. Produzido a partir de castas tradicionalmente utilizadas na região, o seu processo de vinificação é caracterizado pela adição de aguardente vínica ao mosto em plena fermentação. O Royal Oporto White é proveniente de um lote de diferentes Vinhos do Porto branco (onde a Malvasia Fina é predominante), rigorosamente seleccionados e envelhecidos em balseiros de carvalho, que apresenta um carácter e uma idade correspondente a 2 anos.

## *Vinificação e estágio*

Os Vinhos do Porto dedicados aos lotes Royal Oporto White iniciam a fermentação em autovinificadores com contacto pelicular até à interrupção da fermentação através da adição da aguardente vinica. Os candidatos ao lote depois estagiam em balseiros de carvalho por um periodo máximo de dois anos.

### *Informação técnica*

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Alc./Vol.:      | 19%     |
| Baumé:          | 3,3 g/l |
| Acidez Volátil: | 0,2     |

## *Notas de Prova*

Um vinho jovem, de tonalidade palha com aromas frutados de uvas passas e fruta doce. Muito equilibrado, com excelente acidez e um final de prova longo e doce. Um excelente parceiro para Foie Gras.

