

REAL COMPANHIA VELHA ROYAL OPORTO EXTRA DRY



<i>Vinho</i>	Royal Oporto Extra Dry
<i>Variedades</i>	Malvasia Fina, Donzelinho Branco, Viosinho, Gouveio
<i>Ano</i>	NV
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal

Armazene as garrafas em posição vertical, num local fresco (16°C) e sem luz. Sirva a 12°C. Delicie-se com este Porto fresco e aromático como um aperitivo ou Porto Tónico.

Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por defenição, 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 Extra Dry é um estilo de Porto alternativo, onde a aguardente é apenas adicionada no final da fermentação quando já não existem praticamente nenhuns açucars, tornando-se num Porto Branco Seco. Sugerimos o seu serviço com gelo e casca de laranja ou como Porto Tónico.

Vinificação e Estágio

A fermentação decorre em cubas de inox, com controle de temperatura, em contacto com as peliculas até à adição de aguardente vínica. O vinho depois estagia em cubas de carvalho por um periodo de 18 meses.

Informação técnica

Alc./Vol.:	19%
Mass. Vol:	995g/cm ³
Acidez Volatíl:	0.3 g/l

Notas de Prova

Um Porto Branco que se diferencia pelo estilo seco, o que o torna numa bebida fresca e versátil. De cor amarelo palha e aromas frutados de uvas passas, sugerimos o seu serviço fresco de forma a salientar toda a sua qualidade.