

REAL COMPANHIA VELHA PORTO MALVASIA

<i>Vinho</i>	Porto Malvasia
<i>Variedades</i>	Malvasia Fina
<i>Ano</i>	NV
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	300.000 garrafas (750ml)



Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Sirva a 10°C. Aprecie este Porto Malvasia como um aperitivo, ou para acompanhar Foie Gras ou 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 Porto Malvasia expressa todo o esplendor da produção de Vinho do Porto Branco. Produzido exclusivamente da casta Malvasia Fina, representa o lado inovador da Real Companhia Velha e a qualidade das vinhas da Quinta do Casal da Granja.

Vinificação e Estágio

Os Vinhos do Porto dedicados aos lotes de Porto Malvasia iniciam a fermentação em autovinificadores com contacto pelicular até à interrupção da fermentação através da adição da aguardente vínica. Os candidatos ao lote depois estagiam em balseiros de carvalho de forma a preservar os aromas frutados e toda a frescura do vinho.

Informação técnica

Alc./Vol.:	19%
Baumé:	3.9
Acidez Volátil:	0.24 g/l

Notas de Prova

Um vinho muito fresco e aromático, que após ter sido envelhecido em cascos de madeira por um período de 3 meses, mostra-se jovem e doce, de tonalidade dourada e tem como predominante característica um aroma frutado e equilibrado. O Real Companhia Velha Malvasia é tradicionalmente tomado como aperitivo devido à sua frescura e sabores frutados, no entanto, pode também ser servido com Foie Gras ou pastelaria fina.