

EXTRA DRY WHITE

P O R T O B R A N C O

COMPLEXIDADE



INTENSIDADE
AROMÁTICA



CORPO



SOBRE ESTE PORTO

Um Vinho do Porto Branco que se destaca pelo seu estilo extra seco, oferecendo um perfil fresco e versátil.

De cor amarelo-palha e aromas frutados, é ideal para ser servido bem fresco, realçando toda a sua qualidade e carácter.

COMO APRECIAR

Servir bem fresco, como aperitivo ou em cocktails.

SUGESTÕES DE COCKTAILS

PORTO TÓNICO

1 parte de Porto Branco Extra Seco
2 partes de água tônica
Servir com gelo e uma rodela de laranja.

PORTO MULE

1 parte de Porto Branco Extra Seco
2 partes de ginger beer
1/4 de parte de sumo de lima



Temperatura de serviço: **6-10°C**



Conservar a garrafa na posição vertical, protegida da luz e num local fresco, com temperatura constante.



Pronto a consumir
Não necessita de decantação.

ROYAL OPORTO

WWW.ROYALOPORTO.COM