



**FINE
WHITE**

P O R T O B R A N C O

COMPLEXIDADE



INTENSIDADE
AROMÁTICA



CORPO



S O B R E E S T E P O R T O

Este Porto Branco é produzido a partir de castas brancas cultivadas no Vale do Douro.

Apresenta aromas frutados, com notas de citrinos, frutos de caroço e flores. Cuidadosamente loteado e envelhecido em tonéis de madeira, desenvolve um perfil suave e harmonioso.

C O M O A P R E C I A R

Servir bem fresco, como aperitivo ou em cocktails.

S U G E S T Õ E S D E C O C K T A I L S

WHITE PORT SPRITZ

2 partes de Porto Branco
1 parte de espumante
1 parte de soda

PORTO TÓNICO

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



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