



REAL COMPANHIA VELHA EXTRA DRY WHITE PORTO VALLE DO DOURO, PORTUGAL.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Oporto Blanco.

Variedades: Malvasia Fina, Donzelinho Branco, Viosinho, Gouveio.

Alcohol: 19,0 %

Vinificación: Producido a partir de variedades autóctonas de tradición, su método de vinificación se caracteriza por la adición de aguardiente de vino al mosto provocando una interrupción de la fermentación. Este proceso conserva todos los azúcares naturales del vino y permite el desarrollo de una textura licorosa.

Reposo: La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada en contacto con los hollejos hasta la adición del brandy. Posteriormente, el vino envejece en tinas de roble durante un período de 18 meses.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir a 10 a 12 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo pajizo.



Aromas afrutados.



Un Oporto Blanco que se diferencia por su estilo extra seco, convirtiéndolo en una bebida fresca y versátil.



Se recomienda tomar como aperitivo, con hielo con un twist de naranja o como Oporto Tónico.



REAL COMPANHIA VELHA

La Bodega

Real Companhia Velha es la empresa vitivinícola más antigua de Portugal, habiendo celebrado 265 años de existencia y actividad ininterrumpida. Desde su fundación el 10 de septiembre de 1756 por Cédula Real de D. José I, Rey de Portugal, bajo los auspicios de su Primer Ministro, Sebastião José de Carvalho e Melo, Marqués de Pombal, la importancia de esta Compañía colegiada quedó reflejada en la valiosos servicios a la comunidad, siendo el más relevante, la demarcación de la región del Duero – la denominación vitivinícola más antigua del mundo.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com