

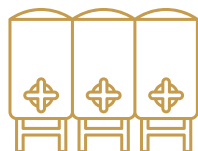
**PWS**  
Premium Wine  
*Selection*

## Porto Fine White

-Quinta Santa Eufemia-



Portogallo  
Viseu  
Douro, Parada do Bispo



### VINIFICAZIONE

Dopo la tradizionale pigiatura con i piedi, segue la fermentazione in vasche di granito da 5000 kg. L'uva fermenta per 5 giorni a 22-25°C. Questo processo viene interrotto con l'aggiunta di brandy a 77% alc.



### AFFINAMENTO

Affinamento per 9 mesi in vasche d'acciaio dove inizia il processo naturale di decantazione. In seguito il vino viene trasferito in botti di legno da 3000 l per 3 anni, poi viene imbottigliato.



Vino dal colore dorato.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Sapore fruttato.



### TIPOLOGIA

Bianco

### ALC./VOL.

19,5%



### VITIGNO

Malvasia Fina,  
Moscatel Galego Branco,  
Rabigato, Gouveio

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

### VENDEMMIA

Manuale



Esalta il gusto del Moscatel Galego Branco. Ottimo con antipasti, formaggio fresco, pesce affumicato e foie gras.