



Os vinhos generosos são feitos através da adição de uma proporção de aguardente, ou brandy, para interromper o processo de fermentação, mantendo assim o açúcar residual da uva. O vinho do Porto é produzido exclusivamente nas vinhas montanhosas do Vale do Douro, no norte de Portugal. Esta é a primeira zona vinícola do mundo a ser legalmente demarcada em 1756. Numa classe própria, o Vinho do Porto deve o seu carácter distintivo a uma associação única do clima, solo, castas e conhecimentos de vinificação que não podem ser reproduzidos noutros locais.

ENÓLOGO

Álvaro van Zeller

ÁLCOOL (%)

19.50

ORIGEM

Porto DOC

QUANTIDADE

6cl x 3

PORTO RUBY

Vinho do Porto mais jovem e frutado, com uma cor vermelha profunda e aromas intensos a frutos silvestres.

PORTO TAWNY

O Porto Tawny é uma mistura seleccionada e amadurecida em pequenas cubas de carvalho. O aroma é uma combinação perfeita de fruta madura com fruta seca e canela.

PORTO WHITE

Feito exclusivamente com uvas brancas tradicionais do Vale do Douro, este jovem Vinho do Porto envelhece em cascos de madeira durante 3 anos, adquirindo uma cor pálida. Aromas frescos e florais com notas de frutos secos.