

MIGUELS PORTO BRANCO DOCE | WHITE SWEET PORT



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18 a 20°C), que quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%).

Notas de Prova: Vinho branco dourado doce com ligeiros aromas cítricos, que aliados a uma madeira equilibrada com toques de resina resultam num final equilibrado.

Castas: Malvasia Fina, Rabigato e Códega

Enologia: Ana Urbano

Região: Douro, Portugal

Teor Alcoólico: 19,5%

Acidez Total: 3,23 g/L

Açúcar Redutor: 101 g/L

Vinification: *Pelicular maceration; fermentation at a controlled temperature (18-20°C). Fermentation interrupted by the addition of brandy.*

Tasting Notes: *Golden colour, sweet wine. Slight citrus aroma combined with some wood with a resin touch, result in a well-balanced final.*

Grape Varieties: *Malvasia Fina, Rabigato and Códega*

Winemaking: *Ana Urbano*

Region: *Douro, Portugal*

Alcohol: *19,5%*

Total Acidity: *3,23 g/L*

Reducing Sugar: *101 g/L*