

Порто Файн Уайт

Porto Fine White



Произход	
Държава	Португалия
Винен регион	Дуро
Винарна	Рамош Пинто
Технически данни	
Сортов състав	Кодега, Виозиньо, Рабизато, Аринто
Виг	Подсилено десертно бяло вино
Реколта	н. р.
Алкохолно съдържание	19,5%
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Процесът, използван за направата на това вино е подобен на този при сухите бели вина, но с малко по-високо съдържание на остатъчна захар. Виното ферментира при частичен контакт с ципите. Алкохол: 19,5 об.%; остатъчна захар: 100 g/L.
Отлежаване	В дървени бъчви.
Описание	
Накратко	Порто Уайт се прави от бели сортове грозде. Точният стил зависи от вида на стареене и съдържанието на захар. Благодарение на удължения контакт с ципите и стареенето, Порто Уайт на Рамош Пинто е наситено и комплексно вино.
Дегустационни бележки	Златист жълт цвят. Ароматът е едновременно фин и наситен с цитрусови нотки, обогатени от нотка на мед и бадем. Атаката е свежа и деликатна. Доловят някои смолисти нотки заедно с богат маслен вкус на небце. Виното е сухо като усещане в устата с нотки на свежи плодове на финала.
Съчетание с храна	Сервирайте като аперитив, с козе сирене или леки десерти. Сервирайте между 6°C и 10°C. Съхранявайте бутилката изправена на хладно, сухо и тъмно място.



Бележки

