

# PORTO WHITE LEVE SECO

(BOTTLED IN 2023)

Castas Cépages Varieties **Vinhos Velhas . Viosinho . Rabigato** | pH **3,65** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **17%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,7 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **27 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

## VINIFICAÇÃO

As uvas deste vinho provêm de várias parcelas entre os 200 m e os 550 m de altitude. As castas predominantes são o Viosinho e o Rabigato. Após a vindima manual em caixas de 22Kg, as uvas permaneceram em câmara frigorífica 12h. A fermentação ocorreu naturalmente com leveduras indígenas em maceração com os bagos até ao momento de adição da aguardente. O vinho estagiou em pipas antigas de 600L de castanho, durante, pelo menos, 4 anos. Durante o seu envelhecimento até à garrafa, este vinho não sofreu qualquer tipo de filtração ou outro tipo de tratamento.

**Foi engarrafado em Novembro de 2023.**

## NOTAS DE PROVA

Apresenta cor palha. Aromas de laranja e toranja. Muito fresco e leve, funciona como aperitivo ou digestivo. Uma nova experiência no Vinho do Porto Branco.\*

\*Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar.

## VINIFICATION

Les raisins de ce vin proviennent de plusieurs parcelles situées entre 200 m et 550 m d'altitude. Les cépages prédominant sont le Viosinho et le Rabigato. Après une vendange manuelle, les raisins ont été cueillis dans des boîtes de 22Kg et ont été mis en chambre froide pendant 12h. La fermentation s'est réalisée naturellement avec des levures indigènes en macération avec les baies, jusqu'au moment de l'ajout de l'eau-de-vie. Le vin a vieilli, pendant au moins 4 ans, dans d'anciens fûts de 600L en châtaignier. Pendant la période de vieillissement jusqu'à sa mise en bouteille, ce vin n'a souffert aucun genre de filtrage ni aucun autre type de traitement. **Il a été mis en bouteille en Novembre 2023.**

## DÉGUSTATION

De couleur paille, arômes d'orange et pampleousse. Très frais et suave en bouche. À boire comme apéritif ou digestif. Une nouvelle expérience de Porto Blanc.\*

\*Conservar dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

## WINEMAKING

The grapes used to make this wine were grown on several plots at altitudes of between 200 m and 550 m. Of the castes used, the Viosinho and the Rabigato are the predominant varieties. Once manually harvested into 22Kg boxes, the grapes were kept in cold storage for 12h. They were then fermented naturally using indigenous yeast, the fruit itself left to macerate until the time came to add distilled spirit. It was then aged in old 600L chestnut casks for at least 4 years. This wine was never filtered or processed from ageing to bottling. **It was bottled in November 2023.**

## TASTING NOTES

A straw-coloured wine with orange and grapefruit aromas. Very fresh and light. This wine can be drunk as either an aperitif or digestive. A new experience in White Port.\*

\*Store in a dry and dark place out of direct light.



QUINTA DO  
PESSEGUEIRO