

DRY WHITE 20 ANOS
YEARS

Denominação de Origem:
Vinho do Porto

Denomination of Origin:
Port Wine



- **Álcool Alcohol:** 20% vol (20°C)
- **Açúcar Sugar:** 50 g/l
- **Acidez Acidity:** 5.2 g/l ácido tartárico
5.2 g/l tartaric acid

Caixa com 6 garrafas 750ml
Case of 6 bottles 750 ml

- **Peso Weight:** 7.9 Kgs
- **Dimensões (C x L x A):**
Dimensions (L x W x H):
240mm x 165mm x 316mm

Em prova: Tem cor âmbar brilhante e aromas profundos, complexos, misturando sugestões de resinas exóticas, compota de citrinos, mel, amêndoas. Boca volumosa e meio-seca, austera mas elegante, com longo final a laranja e especiaria.

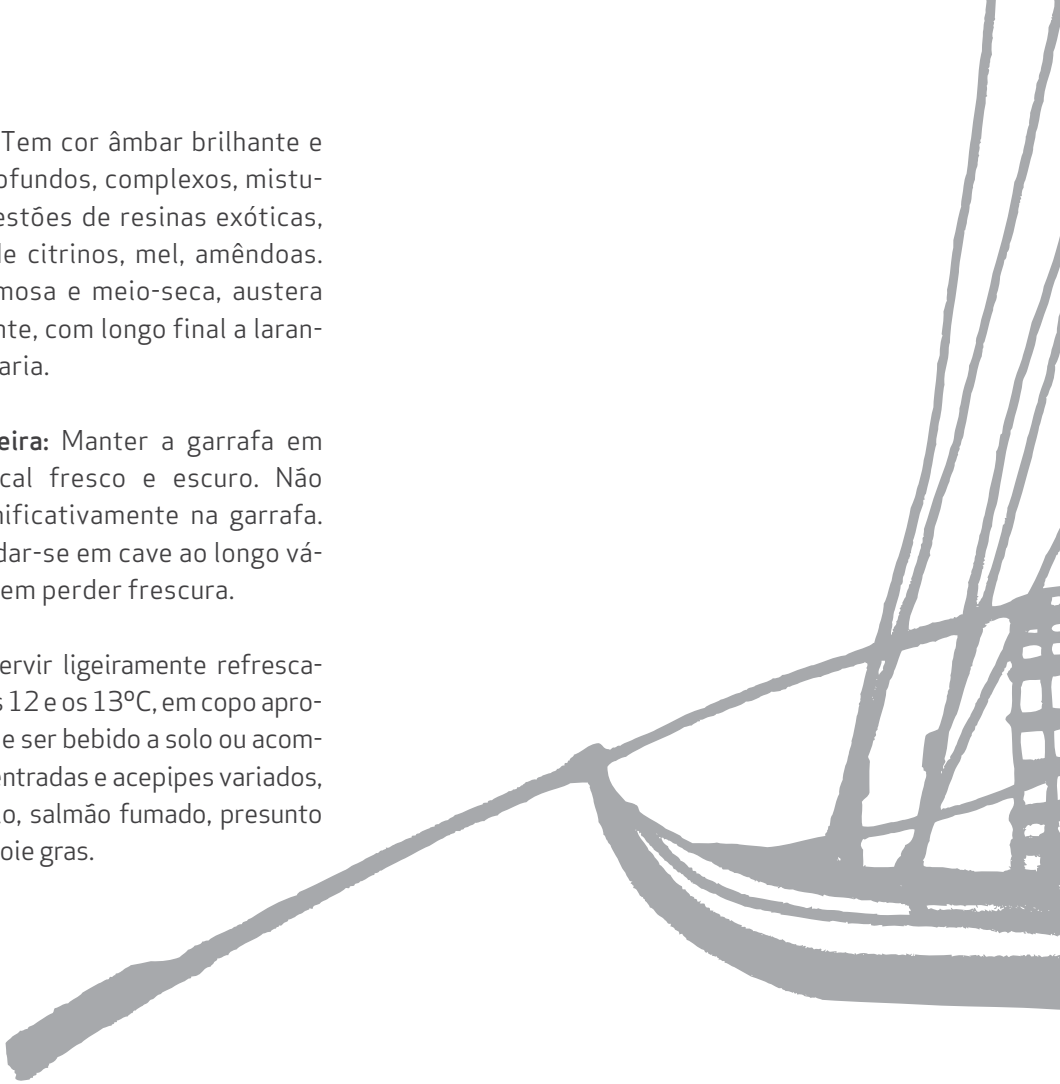
Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo vários anos sem perder frescura.

À mesa: Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado. Pode ser bebido a solo ou acompanhando entradas e acepipes variados, por exemplo, salmão fumado, presunto ibérico ou foie gras.

On taste: It has a bright amber colour and a deep, complex aroma reminiscent of exotic resins, citrus fruits, honey and almonds. Full bodied, semi dry, austere and elegant, with a lingering after taste of oranges and spice.

Cellaring: Store upright in a cool dark place. Does not develop significantly in the bottle. May be stored in a cellar over a long period without losing its freshness.

Serving: Serve slightly chilled between 12 and 13°C, in an appropriate glass. May be enjoyed on its own or with entrées and hors d'oeuvres, such as smoked salmon, Iberian smoked ham or foie gras.



MOMENTOS

“ Há muito que queríamos vir a este restaurante, parece que o prato de foie gras do chefe é famoso. Foi o que pedimos de entrada, acompanhado do Porto branco velho que o escanção sugeriu. Que deliciosa harmonia de aromas e sabores! Vamos voltar...” ”

MOMENTS

“ We’ve been wanting to try this restaurant, the chef’s foie gras is famed. This is what we ordered as a starter with the aged white Port that the sommelier suggested. What a delicious harmony of aromas and tastes! We will return...” ”

