



- Álcool Alcohol: 20% vol (20°C)
- Açúcar Sugar: 60 g/l
- Acidez Acidity: 4.1 g/l ácido tartárico  
4.1 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 (LxWx H):  
240mm x 165mm x 316mm

**Em prova:** Tem cor palha intensa e aroma vivo com notas de citrinos maduros e apontamentos florais. Encorpado na boca, lembrando alperces secos, num estilo vigoroso, complexo, com distinto final meio-seco.

**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 fresco, entre os 6 e os 7°C, em copo apropriado. Pode ser bebido a solo ou acompanhando entradas e acepipes variados, por exemplo, salmão fumado, presunto ibérico ou foiegras.

**On taste:** A bright straw colour and a lively aroma with notes of ripe citrus fruits and floral hints. Full bodied, reminiscent of dried apricots, in a complex vigorous style, with a distinctive semi-dry finish.

**Cellaring:** Store upright in a cool dark place. It does not develop significantly in the bottle. May be stored over the years without losing its freshness.

**Serving:** Serve chilled between 6 and 7° C in an appropriate glass. May be consumed 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...”

