



Quinta da Romaneira Fine White



Solo
Xisto

Idade média
das vinhas
18 anos

Castas
Malvasia Fina,
Gouveio, Rabigato
e Códega

Enólogo
António Agrellos

Vinificação
A fermentação
de 50 por cento
das uvas usadas
para a produção
do Fine White foi
realizada com
maceração peli-
cular, sendo que
os restantes 50
por cento foram
fermentados sem
recurso a mace-
ração pelicular,
em balseiros de
aço inoxidável
à temperatura
de 18/20 graus
centígrados.

Estágio
50 por cento
em balseiros de
carvalho e 50
por cento em
balseiros de aço
inoxidável.

Garrafa
0,75 l

Logística
Caixa de cartão
de 6 garrafas

Código de barras
5605538000628
ITF
15605538000625
Caixas por palete
100
Caixas por fiada
20
Peso caixa
8,5 Kg
Peso palete com-
pleta
870 Kg

Vinhas

Este vinho foi produzido com uvas oriundas, na totalidade, de vinhas da Quinta da Romaneira, localizadas no coração da região do Douro.

Notas de Prova

Este vinho resulta de um blend de vinhos com uma média de 2/3 anos de idade. Apresenta uma cor amarelo palha com tonalidades douradas e um bouquet bastante frutado. Na boca revela-se doce, delicado, macio, equilibrado e com uma boa persistência aromática.

Gastronomia/Sugestões de consumo

É o Vinho do Porto ideal para um aperitivo informal.

Temperatura de serviço
10-12 °C

Características Analíticas

Teor Alcoólico (%): 19,50
Açúcar Residual (g/dm³): <96,40
Acidez Total (g/l dm³): 3,93
PH: 3,38

Apresenta uma cor amarelo palha com tonalidades douradas e um bouquet bastante frutado. Na boca revela-se doce, delicado, macio, equilibrado e com uma boa persistência aromática.