

1) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME **DONA OTÍLIA PORTO WHITE 40 ANOS**
REGIÃO **Douro**
ENGARRAFADO **2024**
ENVELHECIMENTO **Estágio médio de 40 anos em cascos de carvalho.**
CASTAS **Field Blend com + de 20 castas provenientes de vinhas velhas**
GARRAFA **500ml**
EMBALAGEM **Estojo individual em caixa de 6 garrafas.**

2) ANÁLISE FISICO-QUÍMICA

ÁLCOOL **20%**
ACIDEZ TOTAL **5,6g/L**
PH **3,48**
BAUMÉ **5,1**
AÇUCARES TOTAIS **124g/dm3**
CALORIES **161/100ml**

3) NOTAS DE PROVA/SUGESTÃO DE CONSUMO

Dona Otília Porto White 40 Anos destaca-se pela sua complexidade aromática e gustativa, equilíbrio perfeito e final de boca inesquecível. Este vinho não é apenas uma celebração da tradição e da excelência vínica, mas também um tributo emocionante à memória de uma mulher inspira-dora, a minha avó. A Dona Otília. De cor âmbar profundo e reflexos esverdeados, este vinho reflete décadas de envelhecimento e sofisticação. A sua lágrima densa e lenta revela alta complexidade aromática, onde sobressaem os frutos secos, figo, mel e especiarias bem integradas com a madeira. Na boca, é rico, aveludado e intenso, oferecendo uma experiência gustativa extraordinária. O final de boca é longo e memorável, refletindo a riqueza deste vinho excecional. Este é um blend único que combina a maturidade de um vinho do porto branco de 1941 com a riqueza de um de 1983, num casamento perfeito entre a doçura, a acidez e o álcool. Ideal para qualquer ocasião, este vinho é uma verdadeira jóia que continuará a evoluir e a encantar por muitos anos. Simplesmente, desfrute-o!

4) TEMPERATURA RECOMENDADA

Recomendamos servir ligeiramente fresco, para acentuar o gosto e o prazer da experiência. Após aberto, conserva-se algumas semanas, devendo ser guardado no frio e na vertical.

5) CONSERVAÇÃO

Em local seco com temperatura constante e fresca. Guardar a garrafa ao alto a uma temperatura entre 14º e 16º.