

QUINTA DA DEVESA



VINHO DO PORTO | 20 ANOS BRANCO

Este vinho do Porto 20 anos foi obtido a partir de um lote de castas recomendadas para a região demarcada do Douro. O seu envelhecimento, nos armazens da Quinta da Devesa, decorreu naturalmente ao longo de muitos anos em vasilhas de madeira, promovendo o escurecimento da sua cor inicial.

Limpo, dourado com notas de cobre. No nariz revela grande complexidade, com notas de amêndoa e mel. Na boca é macio e aveludado.

Geografia

Região do Douro, Sub-região Cima Corgo

Devesa – Canelas – Peso da Régua – Portugal

Parâmetros Físico-Químicos

Densidade | 1.0223 g/cm³

pH | 3.94

Alcool | 19.92% Vol.

Acidez Fixa | 2.7 g/(Acido Tartárico)/dm³

Servir à Temperatura | 8°C to 10° C

Embalagem

Garrafa | 500 ml

Caixa | 6 unidades