

# REAL COMPANHIA VELHA ROYAL OPORTO RUBY

<i>Vinho</i>	Royal Oporto White
<i>Variedades</i>	Castas durienses em percentagens não definidas
<i>Ano</i>	NV
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal

*Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (16°C). Servir a 16°C. Delicie-se com este belíssimo Porto White como um digestivo, ou como um parceiro para foie-gras queijos e pastelaria fina.*

## *Vinho do Porto*

O Vinho do Porto é por definição, um vinho generoso e encorpado, produzido na Região do Douro- a Região Demarcada de Vinhos mais antiga do mundo. Produzido a partir de castas tradicionalmente utilizadas na região, o seu processo de vinificação é caracterizado pela adição de aguardente vínica ao mosto em plena fermentação. O Royal Oporto White é proveniente de um lote de diferentes Vinhos do Porto branco (onde a Malvasia Fina é predominante), rigorosamente seleccionados e envelhecidos em balseiros de carvalho, que apresenta um carácter e uma idade correspondente a 2 anos.

## *Vinificação e estágio*

Os Vinhos do Porto dedicados aos lotes Royal Oporto White iniciam a fermentação em autovinificadores com contacto pelicular até à interrupção da fermentação através da adição da aguardente vínica. Os candidatos ao lote depois estagiam em balseiros de carvalho por um período máximo de dois anos.

### *Informação técnica*

Alc./Vol.:	19%
Baumé:	3,3 g/l
Acidez Volátil:	0,2

## *Notas de Prova*

Um vinho jovem, de tonalidade palha com aromas frutados de uvas passas e fruta doce. Muito equilibrado, com excelente acidez e um final de prova longo e doce. Um excelente parceiro para Foie Gras.

