



OFFLEY PORTO WHITE

TIPO: Licoroso **COR:** Branco **TONALIDADE:** Palha

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Porto **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Offley White é um Vinho do Porto branco rico, pleno de frescura e juventude, criado para deleite de muitos consumidores pela Offley, a prestigiada marca que alia contemporaneidade a quase três séculos de experiência.

NOTAS DE PROVA

O Offley Porto White tem uma atractiva cor amarela de tonalidade palha e um aroma intenso dominado por notas florais, de compota de alperce e pêssago, e frutos secos. O envelhecimento em madeira de carvalho enobreceu-o, aumentando a sua riqueza e complexidade. Na boca, destaca-se o equilíbrio entre acidez e doçura, culminado por um final persistente e elegante.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS: Malvasia Fina, Códega, Viosinho, Gouveio

VINIFICAÇÃO

O Offley Porto White é produzido segundo o método tradicional do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se a fermentação com maceração das películas para extracção dos melhores constituintes. A adição da aguardente vínica estabelece o equilíbrio entre o corpo e o aroma do vinho, sendo o momento ideal estabelecido pela equipa de Enologia após um rigoroso controlo de temperaturas de fermentação e de densidades, factor que varia segundo a casta, grau de maturação e doçura final pretendida.

MATURAÇÃO

Os vinhos permanecem no Douro até serem transportados para V.N.Gaia na Primavera seguinte, depois de trasfegados e corrigidos. Nas caves centenárias da Offley os vinhos envelhecem em cascos de madeira de carvalho, no sistema tradicional do Vinho do Porto. Ao longo dos anos, os vinhos são cuidadosamente trasfegados, provados e analisados e o lote final é elaborado sempre mantendo as características do Offley Porto White. Os vinhos seleccionados têm idades compreendidas normalmente entre 2 e 5 anos (idade média de 3 anos). O lote final é filtrado e estabilizado pelo frio antes de engarrafar.

GUARDAR

A garrafa deve ser mantida de pé, protegida de luz e da humidade, a temperatura constante de 16°C-18°C.

SERVIR

O Offley Porto White está pronto a consumir e não necessita de ser decantado. Deve ser servido frio entre 6°C-10°C. Uma vez aberto, deverá ser consumido dentro de 4 semanas.

DESFUTAR

Acompanha bem frutos secos, aperitivos e entradas variadas. É surpreendente com sobremesas frescas (por exemplo, um gelado de baunilha com frutas tropicais) ou na versão "Offley Tónico".

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19,5% | Acidez Total: 3,23 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 98,2 g/l | pH: 3,46

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 15.5g/100ml | Açúcar: 10g/100ml | Valor Energético: 152Kcal (634 kJ)/100ml | Vegan: Não | Vegetariano: Não | Sem Glúten

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

AVIN4747360165227

QR Code

