REAL COMPANHIA VELHA
ROYAL OPORTO EXTRA DRY



Vinho	Royal Oporto Extra Dry
Variedades	Malvasia Fina, Donzelinho Branco, Viosinho, Gouveio
Ano	NV
Região	DOC Douro
País	Portugal

Armazene as garrafas em posição vertical, num local fresco (16ºC) e sem luz. Sirva a 12ºC. Delicie-se com este Porto fresco e aromático como um aperitivo ou Porto Tónico.

Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por defenição, 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 Extra Dry é um estilo de Porto alternativo, onde a aguardente é apenas adicionada no final da fermentação quando já não existem praticamente nenhuns açucares, tornando-se num Porto Branco Seco. Sugerimos o seu serviço com gelo e casca de laranja ou como Porto Tónico.

Vinificação e Estágio

A fermentação decorre em cubas de inox, com controle de temperatura, em contacto com as peliculas até à adição de aguardente vínica. O vinho depois estagia em cubas de carvalho por um periodo de 18 meses.

Informação técnica

Alc./Vol.:	19%
Mass. Vol:	995g/cm^3
Acidez Volatíl:	0.3 g/l

Notas de Prova

Um Porto Branco que se diferencia pelo estilo seco, o que o torna numa bebeida fresca e versátil. De cor amarelo palha e aromas frutados de uvas passas, sugerimos o seu serviço fresco de forma a salientar toda a sua qualidade.

REAL COMPANHIA VELHA
Rua Azevedo Magalhães, 314 4430 Vila Nova de Gaia Portugal
tel: +351 223 775 100 fax: +351 223 775 190
www.realcompanhiavelha.pt
deptecn@realcompanhiavelha.pt