



ESTABELECIDO EM 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## PORTO BRANCO 20 ANOS

### O VINHO

O Porto 20 Anos Branco é elaborado a partir das mais nobres castas da Região Demarcada do Douro e resulta de uma rigorosa seleção de vinhos de qualidade superior e diferentes idades, envelhecidos em casco de carvalho e pequenos tonéis. A idade indicada no rótulo reflete as características do *blend* final.

### VINIFICAÇÃO

As uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão, são vinificadas tradicionalmente com ligeira maceração pelicular.

O envelhecimento, em cascos e pequenos tonéis de madeira de carvalho, decorre nas nossas caves em Gaia.

### NOTAS DE PROVA

Cor dourada intensa, de uma tonalidade ouro conhaque, brilhante e límpida, evidenciando o seu envelhecimento prolongado em madeira.

No nariz, revela uma complexidade aromática notável, destacando-se notas de damasco seco e avelã torrada, combinadas com notas de casca de laranja e mel, e ligeiras nuances de cera de abelha e cedro, que conferem profundidade e elegância ao conjunto.

Na boca, é aveludado e envolvente, com uma doçura equilibrada por uma mineralidade vibrante. Os sabores de frutos secos e especiarias persistem, culminando num final longo, fresco e harmonioso.

### GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, a acompanhar *foie gras*, ou como sobremesa à base de frutos secos e ovos, gelado de mandarina e queijos intensos, de pasta dura ou azuis.

“Revela uma complexidade aromática notável que conferem profundidade e elegância ao conjunto.”



### CASTAS



Malvasia Fina  
Viosinho  
Códrega  
Rabigato

### CONSERVAÇÃO



Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

### TEMPERATURA



8° - 12°C | 46°F - 53°F

Contém sulfitos.  
Álcool 20% vol.  
Acidez Total 4,4 g/l  
pH 3,58  
Grau Baumé 5,2  
Açúcares Totais (Glu + Frut) 138 g/dm³

REGIÃO DEMARCADA

