

Minha Conta **Acompanhe seu pedido**

Seja Bem Vindo a Decanter
Já é cadastrado? [clique aqui](#)

Portfólio de Vinhos

Bebidas Importadas

Destilados
Licores
Vinhos

Bebidas Nacionais

Espumantes
Vinhos

Cristais

Acessórios

Azeites

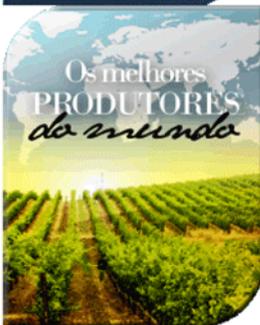
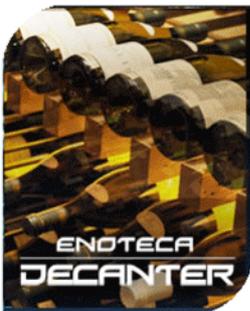
Buscar

Digite Aqui

Receba Informações:

Digite seu nome...

Digite seu e-mail...



Decanter Bebidas Importadas Vinhos



Caldas Porto White

Por **R\$ 124,15**
ou **3X de R\$ 41,38**

Ficha Técnica

Classificação

Branco Fortificado

Uva

Viosinho, Gouveio (Verdelho ou Godello), Malvasia Toscana (Malvasia Fina)

Produtor

Domingos Alves de Sousa

País

Portugal

Regiões

Douro

Safra

NV

Região

Douro - Baixo Corgo - Quinta das Caldas, 6 hectares de vinhas com mais de 40 anos.

Composição de Castas

30% Malvasia, 20% Viosinho, 20% Gouveio e 30% Outras

Amadurecimento

Em tanques de inox.

Estimativa de Guarda

Pronto para ser consumido.

Temperatura de Serviço

12-14°C

Características Climáticas

Protegido pela Serra do Marão (pico de 1.400m), da influência do Atlântico, o Baixo Corgo apresenta-se ainda

como a sub-região mais fresca e úmida do Douro, com aproximadamente 800mm anuais de chuvas. As temperaturas de verão são muito altas chegando à 35°C.

Características do Solo

Solo de xisto do período pré-cambriano, com presença de argila. Inclinação da quinta de 25°, com exposição sul.

Elaboração

As uvas são fermentadas com as películas, conferindo ao vinho final maior intensidade e complexidade aromática, volume de boca e carregada matéria corante. Interrupção da fermentação com adição de aguardente vínica a 77°v/v (geralmente 80% de mosto/20% de brandy).

Características Organolépticas

Dourado intenso e viscoso. Muita pureza no olfato, com cítricos confitados, damascos secos e caramelo. Doce e untuoso, extremamente equilibrado, com interminável percepção de frutas secas no fim-de-boca.

Fechamento Tampa Rosca

Não

Classificação Legal

Douro D.O.C

Gradação Alcoólica

19°GL

Diretrizes Enogastronômicas

Torta assada de pêras e amêndoas; Queijos azuis (Roquefort, Saint-Agur, Stilton, Danablu); Pastéis de Belém; Perfeito com a confeitaria portuguesa rica em ovos.

Opinião dos consumidores:

Média de avaliações:

nenhum voto

	nenhum voto

Avalie este Produto

Avalie este produto:

- Tenho interesse
 Não tenho interesse
 Já tenho esse produto

[Publique sua opinião](#)

© 2012 - Decanter Importadora de Vinhos Finos | Todos os direitos reservados | Política de privacidade
 Av. Brasil, 660 | CEP: 89050-000 | Blumenau - SC | Fone: (47) 3326-0111
 CNPJ 01.367.632/0001-50 "Se beber não dirija. Beba com moderação."

Formas de pagamento:    



Sobre a Decanter | Política de qualidade | Política de compras | Programa de Responsabilidade Decanter
 Dúvidas | Fale Conosco | sac@decanter.com.br

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.