



Desejo buscar...

Buscar

A Decanter

Produtores

Minha Conta

Onde Encontrar

Contato

Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

1 Item

Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites

Decanter Wine Club



Domingos Alves de Sousa Caldas Porto White (750ml)

Produtor: Domingos Alves de Sousa | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)

Faça uma avaliação clicando aqui

Promoção

~~De R\$ 130,40~~**Por R\$ 97,80**

em 3X de R\$ 32,60 sem juros



Comprar

Produtor: Domingos Alves de Sousa**Classificação:** Branco Fortificado**Uva:** Gouveio (Verdelho ou Godello), Malvasia Toscana (Malvasia Fina), Viosinho**País:** Portugal**Safra:** NV**Harmonização:** Não especificado

Conheça melhor este produto

Baixe nossa ficha técnica detalhada



Indique um amigo

Compartilhe:



Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: Robusto **YYY**

Taninos: Não especificado.

Acidez: Pouco Fresco **⚡**Madeira: Sem Madeira **—**Estágio da Evolução: Beber (a partir de 06 meses) **||****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 com Tapa de Rosca:** Não**Gradação Alcoólica:** 19°GL**Diretrizes Enogastronômicas:** Torta assada de péras e amêndoas; Queijos azuis (Roquefort, Saint-Agur, Stilton, Danablu); Pastéis de Belém. Perfeito com a confeitaria portuguesa rica em ovos.**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.**Classificação Legal:** Douro D.O.C

Prova no Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.