



Ceremony Branco Seco 750ml

Enólogo: Eng. Pedro Sá

Teor Alcoólico: 19%

Castas: Uvas Brancas típicas do Douro cuidadosamente selecionadas, principalmente: Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Cercial e Rabigato.

Cor: Cítrico dourado

Aroma: Ligeiramente frutado, untuoso e fresco, com toques de mel e frutos secos.

Prova: Seco e macio, com ligeiro sabor de frutas e frutos secos. Final de boca prolongado e muito elegante.

Observações: Este vinho, com uma idade média de 4/5 anos, resulta da combinação selecionada de vinhos branco secos, envelhecidos em cascos de carvalho. Servir à temperatura de 10°C. Acompanha muito bem frutos secos, acepipes variados e canapés, carnes frias, queijo fresco e mariscos. Depois de aberto, consumir preferencialmente entre 2 e 3 meses. Dica: Este vinho é perfeito para fazer o famoso cocktail Portonic. É um aperitivo delicioso e refrescante. Para prepará-la, basta colocar num copo alto, gelo, uma rodela de limão, um terço de Ceremony Branco Extra Seco e dois terços de água tônica.

Safra. Passeio Adega Alentejana - Curitiba em 01/05/2016.