



## Ceremony Branco 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:** Amarelo palha

**Aroma:** Ligeiramente evoluído, com notas frutadas e de baunilha.

**Prova:** Doce e macio, de sabor amadeirado e com final de boca longo e 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, azeites 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 e dois terços de água tônica.

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