



## FICHA TÉCNICA

### Porto Valriz - Branco

**Marca** - Porto Valriz  
**Produtor** - Coimbra de Mattos, Lda.  
**Designação** - D.O.C. – PORTO  
**Enólogo** - Jean Hugues Gros

#### Castas

Malvasia Fina, Gouveio (Verdelho), Rabigato e Síria

#### Análises

**Álcool** - 19,5% Vol.  
**Açúcares** - 2,1º Baumé (meio doce ou meio seco)  
**Acidez volátil** - 0,2 g/dm<sup>3</sup>

#### Técnica de vinificação

Meia fermentação em cubas de lixiviação com auto-vinificadores e temperatura controlada  
Estágio de 3 anos em madeira

#### Notas de Prova

**Cor** - Branco palha dourado  
**Aromas** - Complexo, do envelhecimento em cascos com leves nuances de baunilhas e frutos secos  
**Sabor** - Aveludado na boca, com um bom equilíbrio entre a estrutura e a frescura do vinho. O teor alcoólico não sobressai e o teor de açúcar residual, natural do vinho, dá-lhe bastante persistência na boca, ficando notas de avelã e amêndoa