

FERREIRA

ESTD 1751



PORTO



PORTO BRANCO

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Malvasia Fina, Códega, Rabigato, Gouveio.

PRODUZIONE

Questo Porto Bianco è vinificato utilizzando il tradizionale metodo Porto. Le uve selezionate e raccolte a mano vengono dolcemente pressate e, dopo essere state diraspate, si passa alla fermentazione. Questo processo viene effettuato sotto il monitoraggio costante di temperatura e densità del vino, fino all'aggiunta di alcol, fondamentale per interrompere la fermentazione e consentire al Porto di mantenere la sua tipica dolcezza. Questo momento varia in base alla tipologia di vino, allo stato della maturità e alla dolcezza richiesti.

AFFINAMENTO

Dopo la vendemmia, il vino rimane nella regione Douro, dove grazie al freddo inverno le fecce si stabilizzano. La primavera successiva il vino viene trasferito alla tradizionale cantina a V.N. Gaia, dove viene travasato in botti di rovere e nelle quali affinerà per alcuni anni. I vini selezionati per la miscela finale hanno un'età compresa tra i 2 e i 5 anni di affinamento, assicurando al prodotto finale ricchezza ed equilibrio, con una media di età di 3 anni.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il Porto Ferreira Branco ha un'accattivante tonalità giallo paglierino e un aroma fresco ma intenso, con interessanti toni floreali e fruttati. In bocca è morbido e molto ben bilanciato, un vino ricco e pieno, con un'aggiunta di complessità e nobiltà derivanti da un attento affinamento in legno.