

# PORMENOR

## BRANCO

Douro , Portugal



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Pedro Coelho et Luis Seabra

**Millésime** 2017

**Appellation** Douro DOC

**Lieu, Lieux-Dits** Carrazeda de Ansiães

**Sols** Mica Schiste

**Altitude Des Vignes** 400-500 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Nord Est Ouest

**Cépages** 50% Rabigato 30% Malvasia fina et 20% Códega do Larinho

**Viticulture** Durable

**Palissage** Guyot et Royat

**Pi/Hect** 5 000 pi/ha

**HI/Hect** 20-45 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Fermentation en cuve inox. Sans battonage ni malolactique.

**Levures** Indigènes

**Élevage** Cuve inox jusqu'à l'embouteillage

**Alcool** 12.2% alc./vol.

**Sulfites** 26 mg/l

**Sucre** 1 g/l

**Acidité** 4.2 g/l

**Couleur** Robe éclatante et brillante

**Dégustation** Bouche saline et citronnée, bonne tension tout en conservant de la rondeur.

**Température De Service** 12°C

---

BOIRES

---