

## PORTO CARNEIRO White

<b>Pays:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Douro
<b>Appellation:</b>	Porto
<b>Cépages:</b>	Malvasia Fina - Cercial - Codega - Gouveio
<b>Degré d'alcool:</b>	19 %
<b>Température de service:</b>	+/- 12°C
<b>A conseiller avec:</b>	apéritif, olives, amandes, noix, avec tonic et des glaçons
<b>Description:</b>	<p>Le PORTO CARNEIRO doit son nom à la famille Falcao CARNEIRO, qui dans l'affaire des portos depuis 1910. Le terroir où les raisins pour ce porto ont été cultivés, est très sauvage: brûlant en été et froid en hiver, formé par des vallées étroites et rudes, pauvre dans l'aridité de ses versants inclinés et rocheux. La vinification se fait en cuve fermée. La fermentation est interrompue par l'addition d'eau-de-vie de vin. Ce PORTO est coloré blanc doré avec un arôme bien distingué. Il est doux, rond avec un arôme de bouche plaisant. Ce PORTO se sert nature ou avec des glaçons et du tonic. Les olives et les amandes l'accompagnent parfaitement.</p>

