ULABEL

PORTO

MONGE WHITE



REGIÃO

Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO

DOC Porto

ALTITUDE

Entre 500 e 600 metros.

CASTAS

Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho, Moscatel Galego, Gouveio e Códega.

VINIFICAÇÃO

O Porto Monge White é vinificado da forma tradicional do Vinho do Porto. Após a receção das uvas e seu controlo qualitativo procede-se ao desengace e esmagamento. De seguida as uvas esmagadas são colocadas nas cubas de fermentação, permanecendo em maceração durante um dia a baixa temperatura, extraindo desta forma grande parte dos aromas presente nas películas das uvas. No momento ideal a fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica resultando num vinho naturalmente doce. Os vinhos passam depois por um período de envelhecimento sendo que depois das primeiras passagens a limpo no inverno, são colocados em balseiros de carvalho por um período mínimo de 1 ano, sendo o resto do envelhecimento em inox. Mais tarde a equipa de enologia escolhe os vinhos que irão constituir o lote final de forma a manter o estilo característico do Monge White.

NOTAS DE PROVA

O Monge White apresenta-se brilhante e de atraente cor amarela, com grande intensidade aromática destacando-se os aromas florais, alguma fruta tropical e os frutos secos. Na boca destaca-se pela harmonia, com uma doçura bem equilibrada pela frescura da acidez.

TEOR ALCOÓLICO

19% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO

143 kcal /100 ml

ENOLOGIA

Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço