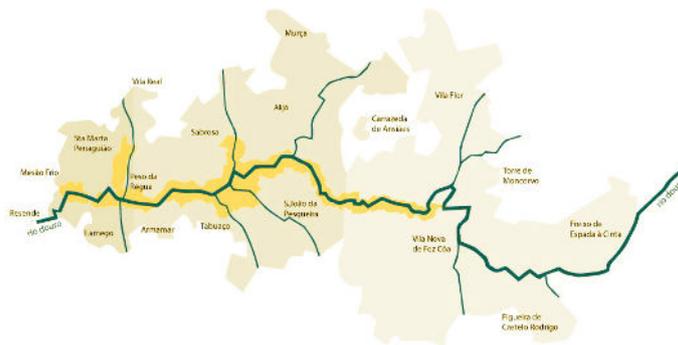




AGRI-RONCÃO
VINÍCOLA, LDA.

www.agri-roncao.pt



DR Porto Branco 50 Anos

PRODUTOR Agri-Roncão Vinícola, LDA

A Agri-Roncão é uma empresa familiar fundada em 2001 por Domingos Ribeiro. Com mais de 60 hectares de área plantada e duas sades/casos de vinificação nas Regiões Demarcadas do Douro e Vinho Verde, a Agri-Roncão dedica-se à produção e comercialização de Vinhos do Douro, Vinhos Verdes e Vinhos do Porto.

REGIÃO Douro/ Sub-região Corgo

TERROIR A Quinta da Levandeira do Roncão situa-se na margem direita do Rio Douro, em Vilarinho de Cotas, concelho de Alijó. Apresenta um relevo muito acidentado em encosta, com inclinações diversas que variam entre os 5% e os 45%, um solo ácido de origem xistosa, com elevado grau de pedregosidade. Situa-se entre as cotas 500/600m de altitude, com uma exposição a Sul. As vinhas recebem sol durante todo o dia, refletindo-se na qualidade das suas maturações. Beneficia de um microclima, onde uma extensa cadeia montanhosa protege a região da influência do Oceano Atlântico, oferecendo um clima continental caracterizado por verões quentes e secos e invernos frios e chuvosos.

VINIFICAÇÃO Elaborado a partir de uvas brancas de castas tradicionais do Douro, cuidadosamente selecionadas e vindimadas manualmente. Durante a fermentação alcoólica procedeu-se à fortificação do mosto com a adição de aguardente vínica. Concluída a fermentação, foi mantido e envelhecido durante vários anos em barricas velhas de madeira. Vinho do Porto muito velho, resultante de uma lotação de vários vinhos envelhecidos, perfazendo uma idade média final de 50 anos.

NOTAS DE PROVA Apresenta uma cor âmbar, um aroma muito elegante e de enorme complexidade, com notas de vinagrinho, mel, frutos secos e baunilha. Na boca é doce, cremoso, fresco, citrino com notas de madeira e um final persistente e longo.

Colheita Lote (envelhecimento médio 50 anos)

Casta Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio

Enólogo Luís Rodrigues

Teor Alcoólico 20%

Acidez Total 6.18 g/dm³

Açúcares Totais 177 g/dm³

Temperatura de Serviço 10/14°C

