

# ANDRESEN DRY WHITE

## VINHO DO PORTO



PRODUTOR: J.H. ANDRESEN

ENÓLOGO: ÁLVARO VAN ZELLER

*Andresen merece sua atenção como um Vinho do Porto Premium. Com uma impressionante imagem de luxo e requinte, Andresen está definido para se tornar o Vinho Porto de escolha para os conhecedores. Se é um grande conhecedor de Colheitas e Tawnies premiados, então Andresen é a chave para seu futuro. Nós exportamos para os principais mercados de Vinho do Porto de todo o mundo, estabelecendo novos padrões para o produto e apresentação. A nossa nova imagem causou agitação nos círculos do Vinho do Porto, mais surpresas virão num futuro não muito.*

*Convido-o a experimentar, por si mesmo, Andresen Porto. Só então saberá o verdadeiro significado de "discernimento".*

*Carlos Flores dos Santos*

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origem:</b>      | Cima Corgo e Douro Superior   |
| <b>Castas:</b>      | 30% Códega, 20% Arinto, 20% Rabigato e 30% de diversas castas brancas tradicionais da região  |
| <b>Vinificação:</b> | Cubas inox com remontagem automática Uva desengaçada; meia curtimenta: 1 dia de maceração pré-fermentativa, 1 dia de fermentação com as massas; envasilhamento; 1 dias de fermentação em "bica aberta"; beneficiação a ocorrer aos 1 °Baumé |
| <b>Estágio:</b>     | 5 anos em tonéis de carvalho  |

### NOTAS DE PROVA

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>Cor:</b>     | Dourada   |
| <b>Aroma:</b>   | Jovem, ligeiramente floral, com notas de figos em calda ao "Armagnac"       |
| <b>Paladar:</b> | Aveludado, com acidez equilibrada, volume e um fim de boca com notas de mel |

### SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Temperatura de Consumo:</b> | Servir entre 8 e 10° C.  |
| <b>Gastronomia:</b>            | Como aperitivo ou a acompanhar algumas sobremesas com sorvetes de nata ou à base de frutos tropicais |
| <b>Longevidade prevista:</b>   | Guardar a garrafa de pé. Não necessita ser decantado   |

### DETALHES TÉCNICOS

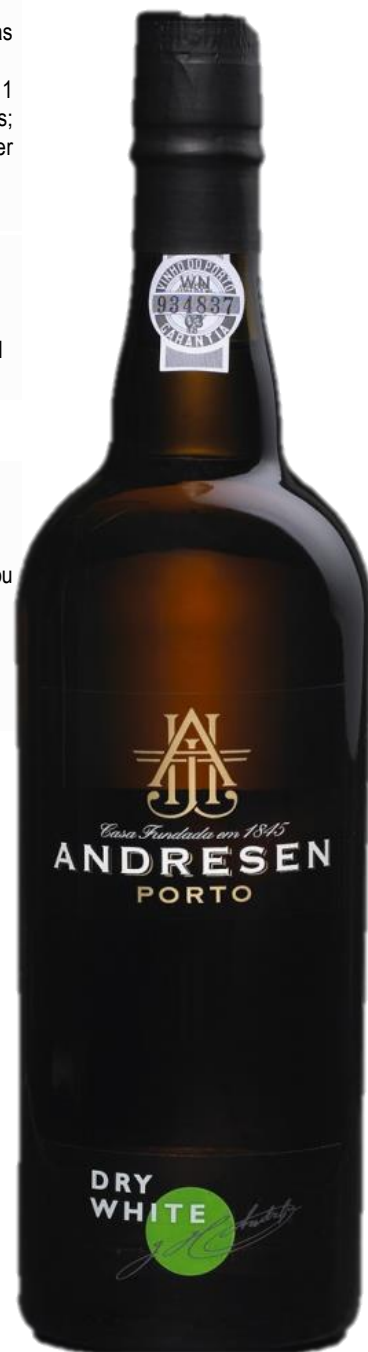
|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| <b>Teor alcoólico:</b>  | 19,5 % vol. |
| <b>PH</b>               | .....       |
| <b>Açúcar Residual:</b> | .....       |
| <b>Acidez Total:</b>    | .....       |

### INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

|                     |          |                |
|---------------------|----------|----------------|
| Garrafa bordalesa   | EAN code | 5602765001046  |
| Caixa de 6 garrafas | ITF code | 35602765001047 |

### OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Andresen (Ruby, White) Vinho do Porto  
Andresen Special Reserve (Tawny, Ruby e White) Vinho do Porto  
Andresen 10 YO White Vinho do Porto  
Andresen 20 YO White Vinho do Porto  
Andresen 40 YO White Vinho do Porto  
Andresen Century 10 YO Vinho do Porto  
Andresen Royal Choice 20 YO Vinho do Porto  
Andresen Very Old 40 YO Vinho do Porto  
Andresen LBV Port Vinho do Porto  
Andresen Vintage Port Vinho do Porto



LUSOVINI  
VINHOS DE PORTUGAL