



FICHA
TÉCNICA

9Ran
Reserva



Novembro 2018

Siroco Porto Extra Seco

Produtor: Fonseca

O Fonseca Siroco é um vinho do Porto branco seco que foi lançado na década de 1950. Este vinho tem o nome do vento quente oriundo do Norte de África e que sopra sobre o Mediterrâneo. Na maioria dos países, os vinhos do Porto são bebidos no final da refeição. A exceção é o vinho do Porto branco, especialmente os estilos mais secos, os quais constituem um excelente aperitivo. Não deixe de experimentar o PorTonic!! Veja nas Sugestões abaixo. Aproveite!! Viva!!

Terroir

País: Portugal

Região: Douro/Vila Nova de Gaia

Uva: Malvasia Fina, com proporções menores de Gouveio, Viosinho, Rabigato e Arinto, cultivadas nas vinhas mais frescas e altas do vale do Douro

Elaboração

Tipo: Fortificado branco

Teor Alcoólico: 20%

Amadurecimento: Início da co-fermentação das uvas em lagares, com pisa a pé, a temperaturas controladas (22º a 25º C), terminando em cubas de betão. A maturação aconteceu nas barricas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Aspecto límpido, cor amarelo concentrada.

Gustativo: Pêra, melão, mel, banana, carambola, jasmin, grama cortada, hortelã, cognac. Muito complexo!! O conjunto é cremoso e vibrante, com final persistente.

Olfativo: Notas de frutas amarelas passas, frutas secas, floral com um toque de destilado, envoltas em notas vegetais.

Harmonização: Antepastos, todos os tipos de queijo, sopas e amêndoas salgadas

Serviço

Temperatura de Serviço: 10/12º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

PorTonic

O Fonseca Siroco é tradicionalmente servido fresco, num copo de vinho branco, como aperitivo. Também pode beber-se num copo de long drink com gelo, água tônica e uma folha de hortelã fresca ou uma rodelinha de limão, tornando-se numa refrescante bebida de verão., conhecida como PorTonic. Acompanhado de amêndoas salgadas ou azeitonas, é o aperitivo perfeito. Mas isto não é tudo. O Siroco traz uma dimensão de sabor extra a vários pratos. Por exemplo, adicione um toque final de Siroco numa sopa quente de batata e alho francês ou num gazpacho fresco. Quando cozinar amêijoas ou mexilhões, utilize-o como substituto do vinho branco para dar a estes pratos um toque aromático original. Fica fenomenal!!!!