



**Nº de Caixas em Palete:** 63  
*No. of Boxes on Pallet*

**Nº de Caixas em Camada:** 21  
*No. of Layer Boxes*

**Nº de Garrafas por Caixa:** 6  
*No. of Bottles per Box*

**Capacidade da Garrafa:** 0.75 L  
*Bottle Capacity*

**Tipo de Caixas:** Cartão  
*Type of Boxes: Cardboard*

**EAN:** 5600326812834

**ITF:** 15600326812831

ALCHEMY WINES

## BLACKETT PORTO BRANCO 10 ANOS

*Blackett 10 Years Old White Port Wine*

Elaborado a partir das castas Malvasia Fina, Rabigato, Códega de Larinho, Viosinho e Field Blend, este vinho foi envelhecido em casco, adquirindo uma cor alourado dourado profundo. No nariz, apresenta aromas terciários complexos, com notas de amêndoas torradas, mel e especiarias. Na boca, revela-se encorpado, com acidez equilibrada e álcool bem integrado, com um final doce e persistente. Acompanha bem salmão fumado, queijos de cabra ou sobremesas de fruta, como uma tarte de limão. Deve ser servido entre 8 e 12°C.

*Made from Malvasia Fina, Rabigato, Códega de Larinho, Viosinho, and a Field Blend, this wine is cask-aged, displaying a deep golden-amber hue. The nose reveals complex tertiary aromas of toasted almonds, honey, and spices. On the palate, it is full-bodied, with well-balanced acidity and seamlessly integrated alcohol, leading to a long, sweet, and persistent finish. It pairs beautifully with smoked salmon, goat cheese, or fruit-based desserts such as lemon tart. Serve at a temperature between 8 and 12°C.*

**Categoria:** Vinho do Porto

*Category: Port Wine*

**País & Região:** Portugal, Douro (Superior)

*Country & Region*

**Denominação:** Porto

*Denomination: Port*

**Castas:** Malvasia Fina, Rabigato, Códega de Larinho, Viosinho, Field Blend...

**Álcool:** 20 %

*Alcohol*

**Acidez Total:** 3.3 g/L

*Total Acidity*

**Açúcar Redutor:** 122 g/L

*Reducing Sugar*

**pH:** 3.44

**Enólogo:** Délio Mesquita

*Winemaker*

**VINICOM**

Comércio e Distribuição de Bebidas Lda

Av. Praia da Vitória, nº 5, 1º Esq. 1000-246, Lisboa - Portugal



219 104 650 •



geral@vinicom.pt •



www.vinicom.pt