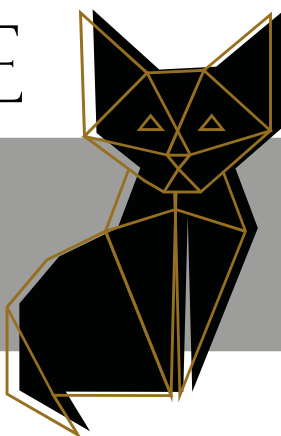


JÁFOSTE

PORTO WHITE

80 Anos



Nota de Prova: Vinho de cor dourado esverdeado. Apresenta um aroma elegante e complexo, onde se fundem notas de laranja, torrefação, mel, tabaco, damasco, noz e caramelo, acompanhadas de toque de vinagrinho. No paladar, apresenta uma estrutura encorpada e melada, com frescura notável, culminando num final longo, guloso e harmonioso.

Vinificação: As uvas são vindimadas manualmente, desengaçadas, esmagadas e vinificadas em lagares. Durante a fermentação, extrai-se cuidadosamente os compostos essenciais que conferem ao vinho a sua cor, aroma e sabores característicos. O processo de introdução é interrompido com a adição de aguardente vínica no mosto, etapa fundamental na produção do Vinho do Porto.

Estágio: O vinho resulta de um blend de Portos que envelheceram em média 80 anos em casco de madeira, período no qual a tonalidade citrina cede lugar a um tom esverdeado escuro. Após este envelhecimento prolongado, realizar-se-á a clarificação e a estabilização, garantindo a excelência antes do engarrafamento.

Engarrafamento: Após a encomenda, o vinho é engarrafado com o máximo rigor, preservando a qualidade adquirida ao longo do envelhecimento e garantindo um produto final de elevada distinção.

Castas: Vinhas Velhas

Enólogos: Ivone Varandas / Luis Rodrigues



Álcool: 19,75 % vol.

Acidez Total: 6,62 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,50

Açúcares Totais: 216 g/dm³

Bé: 9,4

Garrafa: 200ml / 50ml

Armazenamento: Conservar a garrafa a uma temperatura controlada de 10°C, na ausência de luz.

Temperatura de Serviço: Entre 10°C e 12°C.

Apreciar: Ideal para o final das refeições, este vinho pode ser degustado sozinho ou harmonizado com frutos secos, café, chocolate ou um bom charuto. É igualmente apreciado como acompanhamento de sobremesas à base de laranja ou caramelo.



Ingredients / Nutrition:
E(100ml)= 843KJ / 201kcal