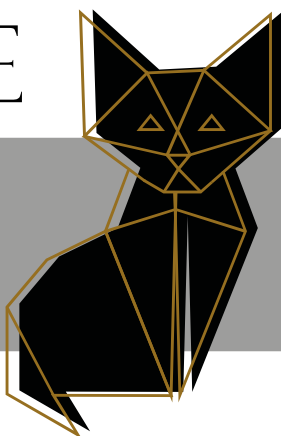


JÁFOSTE

PORTO TAWNY

30 Anos



Nota de Prova: Vinho de cor tawny alourada, realçado por reflexos dourados. Apresenta um aroma intenso e guloso, com notas marcadas de mel, frutos secos – sobretudo nozes e figos – enriquecidas por nuances amadeiradas provenientes do envelhecimento prolongado em casco. No paladar, apresenta uma textura sedosa, com aromas complexos que se prolongam num final longo e elegante.

Vinificação: As uvas são vindimadas manualmente, desengaçadas e esmagadas, sendo posteriormente vinificadas em cubas de inox, a uma temperatura controlada de 22°C. Durante a fermentação, extrai-se cuidadosamente os compostos essenciais que conferem ao vinho a sua cor, aroma e sabores característicos. Este processo é interrompido com a adição de aguardente vínica ao mosto – etapa fundamental na produção do vinho do Porto.

Estágio: O vinho resulta de um blend de Portos que envelheceram em média 30 anos em casco de madeira. Ao longo deste período, o vermelho Ruby cede lugar a um tom amber claro. Posteriormente, os vinhos são clarificados e estabilizados 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: Vinha Velha

Enólogos: Ivone Varandas / Luis Rodrigues



Ingredients / Nutrition:
E(100ml)= 718KJ / 171kcal



Álcool: 19,71 % vol.

Acidez Total: 4,5 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,52

Açúcares Totais: 146 g/dm³

Bé: 5,8

Garrafa: 200ml / 50ml

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

Temperatura de Serviço: Entre 12°C e 14°C.

Apreciar: Ideal para o final das refeições, este vinho pode ser degustado sozinho ou como sobremesa, harmoniza de forma excecional com amêndoas, frutos secos, leite creme ou bolos de laranja ou caramelo.