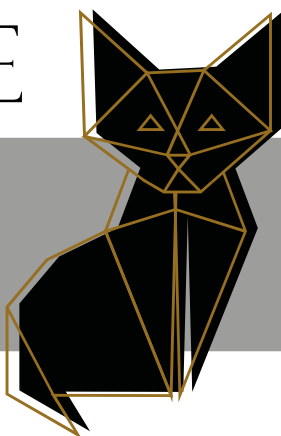


JÁFOSTE

PORTO TAWNY 50 Anos



Nota de Prova: Vinho de coloração âmbar profundo, com nuances esverdeadas. Apresenta um aroma intenso e guloso, onde se destacam notas de flor de laranjeira, tabaco, café e um toque subtil de vinagrinho. No paladar, revela uma textura cremosa, acompanhada por uma acidez marcante, e exibe uma complexidade aromática que se prolonga num final longo e persistentemente guloso.

Vinificação: As uvas são vindimadas manualmente, desengaçadas e esmagadas, sendo vinificadas em lagares. Durante a fermentação, extrai-se cuidadosamente os compostos essenciais que conferem ao vinho a sua cor, aroma e sabor. A interrupção é interrompida com a adição de aguardente vínica, etapa fundamental na produção do vinho do Porto.

Estágio: O vinho resulta de um blend de Portos que envelheceram em média 50 anos em casco de madeira, período no qual perdem a cor vermelho Ruby, adquirindo um tom âmbar com nuances esverdeadas. Posteriormente, 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)= 759KJ / 181kcal



Álcool: 19,96 % vol.

Acidez Total: 5,91 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,48

Açúcares Totais: 165 g/dm³

Bé: 6,9

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, harmonizando de forma excecional com amêndoas, frutos secos, leite creme, bolos de laranja ou caramelo.