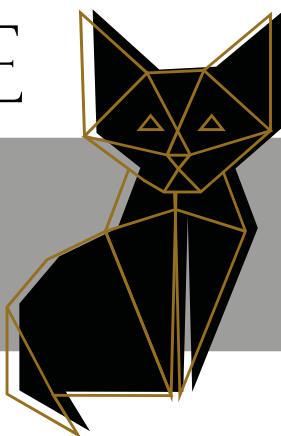


JÁFOSTE

PORTO TAWNY

80 Anos



Nota de Prova: Vinho de cor âmbar profundo com laivos esverdeados. Apresenta aromas intensos e gulosos, onde se destacam notas de casca de laranja, canela, açafrão e um subtil toque de vinagrinho. No paladar, revela uma concentração notável e uma textura cremosa, equilibrada por uma acidez intensa que confere vivacidade. O conjunto culmina num final longo, complexo e persistentemente guloso.

Vinificação: As uvas são colhidas manualmente, esmagadas e vinificadas em lagares. Durante a fermentação, extrai-se cuidadosamente os compostos essenciais que dotam o vinho da sua cor, aroma e sabor. A fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica, etapa indispensável 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 em que perdem a cor vermelho Ruby, adquirindo um tom âmbar profundo 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



Álcool: 19,60 % vol.

Acidez Total: 8,00 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,45

Açúcares Totais: 263 g/dm³

Bé: 11,9

Garrafa: 200ml / 50ml

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

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

Apreciar: Ideal para o final das refeições, este vinho é excelente quando degustado sozinho ou como sobremesa, harmonizando com frutos secos, leite creme, bolos de laranja ou de caramelo. Complementa, ainda, a experiência de um bom charuto.



Ingredients / Nutrition:
E(100ml)= 921KJ / 219kcal