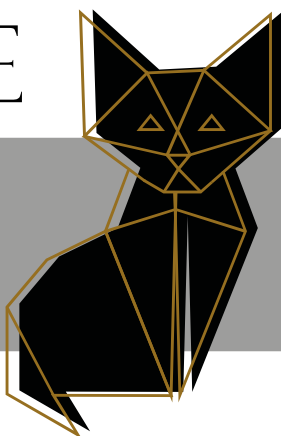


JÁFOSTE

PORTO WHITE

50 Anos



Nota de Prova: Vinho de cor branco dourado, com laivos esverdeados que conferem sofisticação. No nariz, exhibe um aroma elegante, onde se fundem notas de laranja, baunilha, noz, mel e um subtil toque vinagrinho, criando uma sinfonia aromática de grande complexidade. No paladar, apresenta uma estrutura enorpada, macia e fresca, realçada por nuances de caramelo que se prolongam num final longo, guloso e completo.

Vinificação: As uvas são vindimadas manualmente, desengaçadas e cuidadosamente esmagadas, sendo vinificadas em lagares. Durante a fermentação, extrai-se os compostos essenciais que dotam o vinho dos seus aromas e sabores. Este processo é interrompido com a adição de aguardente vínica no mosto, etapa necessária 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 a tonalidade citrina cede lugar a um sofisticado tom alourado. Após este envelhecimento prolongado, 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: Vinhas Velhas

Enólogos: Ivone Varandas / Luis Rodrigues



Ingredients / Nutrition:
E(100ml)= 775KJ / 185kcal

Álcool: 19,88 % vol.

Acidez Total: 5,84 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,50

Açúcares Totais: 175 g/dm³

Bé: 7,3

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 sobremesas doces, nomeadamente à base de laranja, caramelo ou leite creme.