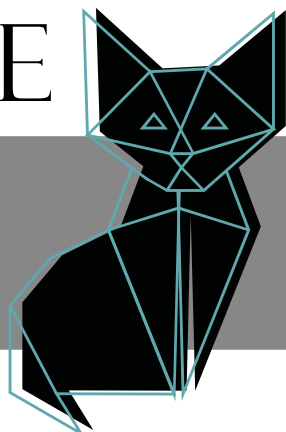


JÁFOSTE

JUNIOR

DOURO.Doc
BRANCO 2025



Nota de Prova: Cor citrina com reflexos cristalinos. O nariz é vibrante e fresco, predominando aromas de uva fresca, lúcia, flor de laranja, sustentadas por delicadas nuances de casca de lima. Na boca, revela um equilíbrio notável entre o açúcar e uma acidez marcante, que lhe confere um perfil muito refrescante. Leve e sedoso, com a doçura a aveludar a estrutura e prolongar o sabor a fruta tropical e cítrica. Final de boca intenso e perfumado.

Vinificação: As uvas são cuidadosamente colhidas à mão e esmagadas. O mosto é decantado a 7°C durante 3 dias e, posteriormente, vinificado em cubas de inox a 15°C durante 14 dias, permitindo a extração dos compostos essenciais que conferem ao vinho o seu aroma.

Estágio: O vinho permanece em cubas de inox até ao engarrafamento, garantindo a preservação dos seus aromas e frescura.

Castas: Cerceal, Viosinho e Rabigato

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Armazenamento: Conservar a garrafa a uma temperatura controlada de 8°C, na ausência de luz, durante um período máximo de 1 anos.

Temperatura de Serviço: Entre 4° e 6°C.

Apreciar: Excelente para o final de tarde, harmonizando perfeitamente com pratos de peixe e carne grelhados, saladas e queijos frescos.

Enólogos: Ivone Varandas / Luis Rodrigues



Álcool: 10,65 % vol.

Acidez Total: 7,94 gr/dm3 (Ác. Tart.)

pH: 3,08

Produção: 2500 Litros

Engarrafamento: abril 2026

Garrafa: 500ml



Ingredientes / Nutrição:
E(100ml)=318KJ / 76kcal