

JÁFOSTE

PORTO
Ruby



Notas de Prova: Cor rubi intensa e profunda. No nariz, é uma explosão de fruta vermelha fresca, onde predominam as notas de cereja, amora e ameixa preta, envolvidas por um subtil toque de especiarias. No paladar, revela-se encorpado e robusto, com uma estrutura de taninos jovens e firmes que conferem uma sensação de frescura e vigor. A doçura está perfeitamente integrada na fruta sumarenta, culminando num final de boca quente e persistente.

Vinificação: As uvas são vindimadas manualmente, desengaçadas e esmagadas, sendo 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 sabor. 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 com idade média de 3 anos que envelhecem em toneis de madeira. Durante este processo, são clarificados e estabilizados, garantindo a integridade de seus atributos organoléticos.

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: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, e Tinto Cão

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Álcool: 19,4 % vol.

Acidez Total: 4,3 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,63

Açúcares Totais: 99 g/dm³

Bé: 3,6

Garrafa: 500ml

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

Servir: Entre 12 °C e 14 °C.

Harmonização: É o companheiro clássico para sobremesas à base de chocolate, tartes de frutos vermelhos ou para harmonizar com queijos de sabor intenso (como o Queijo da Serra ou de Castelo Branco).



Ingredientes e Tabela Nutricional:
E(100ml)= 629KJ / 150kcal