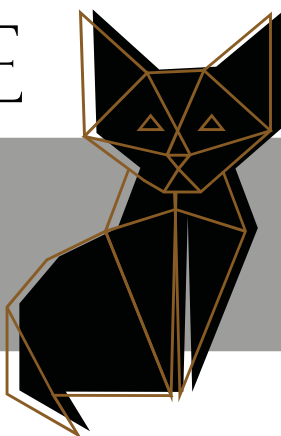


# JÁFOSTE

**PORTO**  
*Tawny*



**Notas de Prova:** Porto Tawny de cor vermelha acobreada com reflexos alaranjados. O nariz, revela aromas de frutos vermelhos maduros (geleia de morango) harmonizado com notas de frutos secos e um toque subtil de baunilha e especiarias. No paladar, é redondo e macio, com uma doçura envolvente que se funde com a frescura da fruta. O final equilibrado e persistente.

**Vinificação:** As uvas são vindimadas, 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 que envelheceram em média 4 anos em balseiros de madeira, período em que perdem gradualmente o vermelho Ruby, adquirindo um elegante tom alourado. 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:** Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.

**Região:** Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

**Enólogos:** Ivone Varandas / Luís Rodrigues



**Álcool:** 19,5 % vol.

**Acidez Total:** 3,7 gr/dm<sup>3</sup> (Ác. Tart.)

**pH:** 3,58

**Açúcares Totais:** 106 g/dm<sup>3</sup>

**Bé:** 3,5

**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 um vinho versátil, perfeito para acompanhar sobremesas de caramelo, tartes de maçã ou simplesmente para ser desfrutado como um digestivo leve após uma refeição informal.



Ingredientes e Tabela Nutricional:  
E(100ml)= 642KJ / 153kcal