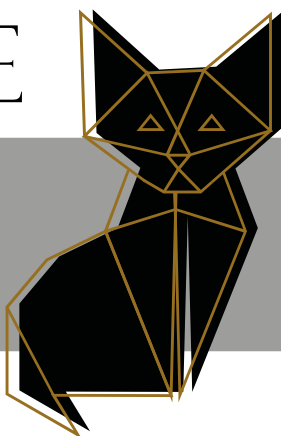


JÁFOSTE

PORTO
White



Notas de Prova: Porto Branco de cor palha brilhante que evidencia a frescura das castas brancas do Douro. Apresenta notas de fruta tropical, como ananás e manga, combinadas com nuances de mel floral e amêndoa fresca. Na boca é macio, equilibrado, com acidez refrescante. Final leve e frutado.

Vinificação: As uvas são vindimadas, desengaçadas e esmagadas, sendo vinificadas em cubas de inox a uma temperatura controlada de 20 °C. Durante a fermentação, extraem-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 lote de Portos que envelheceram em média 3 anos em madeira, período no qual perdem a cor citrina e adquirem um tom alourado. Após este envelhecimento, 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: Cerceal, Códega, Malvasia Fina.

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Álcool: 19,4 % vol.

Acidez Total: 3,3 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,51

Açúcares Totais: 115 g/dm³

Bé: 3,6

Garrafa: 500ml

Armazenamento: Conservar a garrafa a uma temperatura controlada de 12 °C, na ausência de luz.

Servir: Entre 6°C e 10°C.

Harmonização: Para ser apreciado como aperitivo, com frutos secos salgados, ou na sua forma mais popular: o Porto Tónico (gelo, água tônica e uma rodela de limão ou folha de hortelã).



Ingredientes e Tabela Nutricional:
E(100ml)= 652KJ / 156kcal