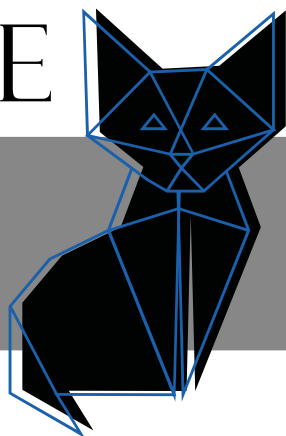


JÁFOSTE

DOURO.Doc
BRANCO 2022



Notas de Prova: Vinho de cor citrina, que se distingue por intensos aromas, com nuances minerais, acentuados com delicadas notas de frutos brancos e cítricos. No paladar, revela uma textura suave e aveludada, onde a doçura é equilibrada por uma acidez refrescante. O seu sabor, rico e levemente amanteigado, culmina num final longo, complexo e elegante, com uma impressão marcante.

Vinificação: As uvas são cuidadosamente colhidas à mão e esmagadas. O mosto é decantado a 7 °C durante 3 dias e fermentado em cubas de inox a 15,5 °C durante 22 dias, permitindo a extração dos compostos essenciais que conferem ao vinho o seu aroma e sabores característicos.

Estágio: Envelhecimento de 7 meses em madeira nova, com o restante tempo em inox.

Castas: Cerceal, Códega, Rabigato, Viosinho e Vinha Velha

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Armazenamento: Conservar a garrafa na posição horizontal, a uma temperatura controlada de 8 °C, na ausência de luz.

Servir: Entre 8 °C e 10 °C.

Harmonização: Ideal para ser apreciado por si só ou em harmonização com peixe grelhado, pratos condimentados e específicos à base de carnes brancas.

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Álcool: 13,0 % vol.

Acidez Total: 5,9 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,22

Produção: 2500 Litros

Engarrafamento: agosto de 2023

Garrafa: 750ml



Ingredientes / Nutrição:
E(100ml)= 78kcal