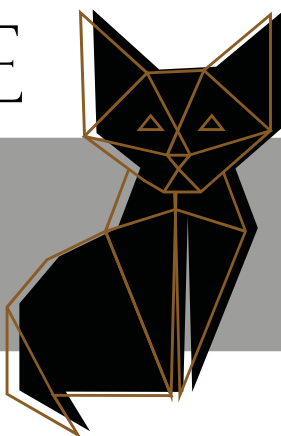


JÁFOSTE

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/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,58

Açúcares Totais: 106 g/dm³

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