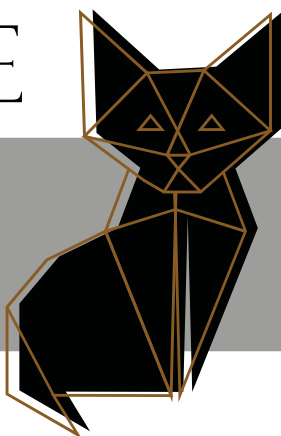


JÁFOSTE

PORTO TAWNY 10 Anos



Notas de Prova: Vinho de cor tawny alourado com reflexos avermelhados. Apresenta um aroma elegante e complexo, onde se combinam notas de fruto maduro, frutos secos, chocolate e um toque delicado de madeira de carvalho. No paladar, revela-se macio e sedoso, com uma riqueza de sabores que registam compota e figos, culminando num final longo e persistente.

Vinificação: As uvas são vindimadas manualmente, desengaçadas e esmagadas, sendo posteriormente vinificadas em cubas de inox, a uma temperatura controlada de 22 °C. Durante a fermentação, extraem-se cuidadosamente os compostos essenciais que conferem ao vinho a sua cor, aroma e sabores característicos. Este processo é interrompido com a adição de aguardente vínica ao mosto, etapa fundamental na produção do vinho do Porto.

Estágio: O vinho resulta de um blend de Portos que envelheceram em média 10 anos em casco 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: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Ingredientes e Tabela Nutricional:
E(100ml)= 691KJ / 165kcal



Álcool: 19,90 % vol.

Acidez Total: 4,0 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,52

Açúcares Totais: 129 g/dm³

Bé: 4,7

Garrafa: 200ml / 50ml

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

Servir a: Entre 12 °C e 14 °C.

Harmonização: Ideal para ser degustado no final das refeições, podendo ser servido sozinho ou como sobremesa, harmoniza de forma excecional com frutos silvestres, nozes ou amêndoas torradas.

