

JÁFOSTE

DOURO.Doc
TINTO 2021



Notas de Prova: Vinho de cor vermelho escuro, aromas intensos de fruto silvestres, amora e notas de baunilha. Na boca é denso e aveludado. O sabor é rico com taninos doces e notas de cacau. Final longo, complexo, elegante e muito guloso.

Vinificação: As uvas são cuidadosamente colhidas manualmente, desengaçadas e esmagadas. São fermentadas em cubas de inox a uma temperatura controlada de 22 °C durante 14 dias, permitindo a extração de compostos essenciais que conferem ao vinho os seus aromas e sabores característicos.

Estágio: Envelhecimento de 12 meses em madeira nova, com o restante tempo em inox.

Castas: Touriga Franca e Touriga Nacional

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 10° e 12°C.

Harmonização: É excelente nas refeições a acompanhar pratos de carne e queijos. Também acompanha pratos condimentados.

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Álcool: 14,1% vol.

Acidez Total: 5,0 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,73

Produção: 5000 Litros

Engarrafamento: agosto de 2025

Garrafa : 750ml



Ingredientes / Nutrição:
E(100ml)=345KJ / 83kcal