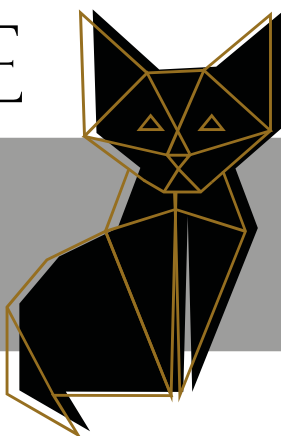


JÁFOSTE

PORTO WHITE 10 Anos



Notas de Prova: vinho de cor amarelo-dourado, com um aroma elegante que combina notas de frutos secos, baunilha e especiarias. No paladar, revela-se macio e sedoso, com uma acidez harmoniosamente integrada à doçura e à influência da madeira, que se prolonga num final longo e persistente.

Vinificação: As uvas são vindimadas manualmente, 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 blend de Portos que envelheceram em média 10 anos em casco de 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 e Vinha Velha

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Ingredientes e Tabela Nutricional:
E(100ml)= 698KJ / 166kcal



Álcool: 19,80 % vol.

Acidez Total: 4,3 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,45

Açúcares Totais: 134 g/dm³

Bé: 5,1

Garrafa: 200ml / 50ml

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

Servir: Entre 10 °C e 12 °C.

Harmonização: Ideal para o final das refeições, este vinho é excelente quando degustado sozinho ou acompanhado de sobremesas doces, especialmente aquelas com sabores frescos e de laranja.