JÁFOSTE

PORTO WHITE
20 Anos

Notas de Prova: Vinho de cor amarelo-dourado, que apresenta um aroma elegante, combinando notas de frutos secos, laranja, baunilha e especiarias. No paladar, apresenta uma textura macia e sedosa, com um carácter citrino e fresco 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 ºC. 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 20 anos em casco de madeira, período no qual perdem a cor citrina e adquirem um tom aloirado. Após este envelhecimento prolongado, 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

Álcool: 19,70 % vol.

Acidez Total: 4,6 gr/dm^3 (Ác. Tart.)

pH: 3,46

Açúcares Totais: 140 g/dm^3

Bé: 5,5

Garrafa: 200ml / 50ml

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

Servir a: Entre 10 ºC e 12 ºC.

Harmonização: Ideal para o final das refeições, este vinho pode ser degustado sozinho ou harmonizado com sobremesas doces, especialmente aquelas com sabores frescos e de laranja.

Ingredientes e Tabela Nutricional:
E(100ml)= 708KJ / 169kcal

LR WINES & EXPERIENCES UNIP. LDA / 5000-081 Constantim, Vila Real / Email: geral@lrwe.wine / Telm.: 967 314 066 (rede móvel nacional) / www.lrwe.wine