



NOTAS DE PROVA

Cor âmbar com laivos dourados com aroma intenso marcado por boas notas de compota e fruta em calda. Na boca evidencia boa estrutura, taninos presentes, doçura ligeira e final muito prolongado.



VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

Fermentação do mosto em cubas autovidantes com curtimenta, interrompida pela adição de aguardente vínica. Produto do loteamento de vinhos velhos estagiados em cave por longos anos em cascos de madeira de carvalho cujo lote final apresenta uma idade média de 10 anos.

SUGESTÕES

A apreciar sozinho ou no fim das refeições como companhia de sobremesas e frutos secos e servir à temperatura de 14°C a 15°C. Consumir com moderação.

CUIDADOS DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e fresco ao abrigo da luz e a temperaturas entre os 10°C e 20°C. Vinho sujeito a criar depósito com a idade devendo ser armazenado na posição vertical. Longevidade indeterminada se conservado nas condições recomendadas.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool/Volume: 19,5 % vol., +/- 0,5% vol. Acidez Total: 4,11 g/dm3 Açucares Totais: 106,0 g/dm3

PH: 3,45

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Código de Barras da Garrafa (EAN13): 5601681100499
Capacidade da garrafa: 750 ml
Tipo de garrafa: Porto Classica
Embalagem: Caixa de cartão com 1 garrafas na posição vertical

