

AMÁVEL COSTA

- PORTO -



Paramètres Analytiques

Alcool: 19,62 % vol.
Degré Baumé: 3,1
Acidité Total: 4,16 g/l
pH: 3,64
Sucre Résiduel: 97 g/L
Valeur Calorique: 152 Kcal/100ml

Cépages

Mélange de castes de vieilles vignes, castes traditionnelles de la Région Dénommée du Douro.



Vinification et Élevage

Le Porto Tawny 30 Ans Amável Costa, est le résultat d'un lot de vin vieillissant durant environ 30 ans en fût de chêne de diverses tailles.

Emballage et Information Logistique

Capacité bouteille: 750 ml
Bouchon en liège
Dimensions (L x L x H)/boite (6 x 0,75 L): 26,1cm x 17,9 cm x 33,7cm
Poids/boite (6 x 0,75L): 8,670 Kg
Palette (1,000 x 1,200 x 1,480): 92 boites
Europalette (1,200 x 0,800 x 1,480): 76 boites
EAN-13: 5604786100036
EAN-14: 25604786100030



Analyse sensorielle

Arômes de café, chocolat, noix, herbes séchées, thé noir, vanille, amandes. En bouche il est complexe, consistant, soyeux et balsamique avec une acidité qui l'équilibre et le rafraîchit; saveurs terre, boisée, épicerie et fruits secs. Fin de bouche persistant et élégant au café grillé, amande grillée, fruits secs.



Accompagnement et Consommation

Déguster à une température entre 13 et 15°C, seule pour pouvoir l'apprécier pleinement. Il peut également être servi comme apéritif ou accompagnant le dessert; associé le par exemple avec un assortiment de fruits secs grillés, fruits secs caramélisés, gâteaux aux oeufs, dessert de fruits ou une crème brûlée.

Source

Pays: Portugal

Région: Région Dénommée du Douro

Sous-Région: Douro Supérieur

Oenologue: Sandra Sousa



COPYRIGHT© 2016 AMÁVEL COSTA

Agostinho Amável Costa - Comércio de Vinhos, Lda.
Largo da fonte do coxo, s/n | 5155-019 Cedóvil | PORTUGAL

www.amavelcosta.com | geral@amavelcosta.com
téléphone: 279 777 495