

AMÁVEL COSTA

- PORTO -



Paramètres Analytiques

Alcool 19,77 % vol.
Degré Baumé 2,9
Acidité Total: 3,81 g/l
pH: 3,70
Sucre Résiduel: 90 g/L
Valeur calorique: 150 Kcal/100ml

Cépages

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



Vinification et Élevage

Le Porto Tawny 40 Ans Amável Costa, est le résultat d'un lot de vins vieillissant durant environ 40 ans, dans des barriques et des fûts de chêne de diverses tailles. Prolongé le vieillissement en fût de chêne lui donne une qualité et des caractéristiques particulières.

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): 8,700 Kg
Palette (1,000 x 1,200 x 1,470): 92 boites
Europalette (1,200 x 0,800 x 1,470): 76 boites
EAN-13: 5604786100081
EAN-14: 25604786100085



Analyse Sensorielle

D'une robe ambré clair avec des tons verdâtres, concentré à point, il révèle une certaine viscosité. D'un arôme complexe, besoin de temps dans le verre jusqu'à révéler tout son potentiel; il exhibe des notes d'iode, amandes, boisée, épicerie, fruits secs et noix sèches, arômes grillés, de fumer, café, pain grillé, chocolat et herbes sèches. D'une saveur fermée, doux, velouté, complexe et complet en acidité et sucre, une harmonie impaire; se termine par l'accent des amandes, café grillé. Persistant, équilibré, frais et agréable.



Accompagnement et Consommation

Déguster à une température entre 13 à 15°C. Servir seule pour l'apprécier dans toute sa splendeur, avec un assortiment de fruits secs grillés ou uniquement avec des amandes grillées.

Source

Pays: Portugal

Région: Région Dénommée du Douro

Sous-Région: Douro Supérieur

Oenologue: Sandra Sousa



COPYRIGHT © 2016 AMÁVEL COSTA