

AMÁVEL COSTA

- PORTO -



▲ Paramètres Analytiques

Alcool: 18,31 % vol.
Degré Baumé: 0,8
Acidité Total: 3,8 g/l
pH: 3,51
Sucre Résiduel: 55 g/L
Valeur Calorique: 127Kcal/100ml

☞ Cépages

Mélange de cépages issus de vieilles vignes, tels que : Viosinho, Malvasia Fina, Malvasia Rei, Verdelho, Códega et Rabo de Ovelha



Vinification et Élevage

Une fois l'égrappage réalisé, la fermentation du moût se déroule dans des cuves inox. Issu d'un lot, ce vin est le fruit d'une rigoureuse sélection de vins avec différents types de vieillissement en cave.

■ 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 (L x L x H)_(1,000m x 1,200m x 1,480m): 92 boites
Europalette (L x L x H)_(1,200m x 0,800m x 1,480m): 76 boites
EAN-13: 5604786500034
EAN-14: 15604786500048



Analyse sensorielle

Il nous gratifie d'une touche très délicate et sophistiquée tout au long de la dégustation. Son arôme révèle des notes de citron, de citron vert et de litchi, au palais le caractère sec fait place à des notes d'abricot, aboutissant à une fin de bouche de citron persistante. Très plaisant, ce vin peut être intégré à divers moments de dégustation.



Accompagnement et Consommation

Dégustez ce vin à une température entre 9 à 11 °C. Il peut être servi seul ou en apéritif ou pour accompagner un repas léger. Il s'accorde bien avec des aliments ou des mets peu salés et peu sucrés, ainsi qu'avec des épices, des fruits et des fruits secs.

Source

Pays: Portugal

Région: Région Démarquée du Douro

Sous-Région: Douro Supérieur

Oenologue: Sandra Sousa



COPYRIGHT © 2016 AMÁVEL COSTA