

AMÁVEL COSTA

- PORTO -



▲ Paramètres Analytiques

Alcool: 19,44 % vol.
Degré Baumé: 4,4
Acidité Total: 3,4 g/l
pH: 3,56
Sucre Résiduel: 125 g/L
Valeur Calorique: 161 Kcal/100ml

🍇 Cépages

Mélange de castes de vieilles vignes entre autres Viosinho, Malvasia Fina, Malvasia Rei, Verdelho, Códega et Rabo de Ovelha.



Vinification et Élevage

Vinification en cuves de ciment Dargaud. Le Reserve White Amável Costa, est le résultat d'un lot de vins vieillissant en moyenne 7 ans en fût de chêne.

■ 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 1,470): 92 boites
Europalette (1,200 x 0,800 x 1,470): 76 boites
EAN-13: 5604786100128
EAN-14: 25604786100122



Analyse Sensorielle

D'un arôme complexe, il illustre bien son temps d'élevage en fût de chêne. Une combinaison élégante d'arômes tertiaires doux, boisée, légère résine, vanille, fruits, noisette et très léger en agrumes, résultant d'un ensemble d'arômes agréables. En bouche, l'acidité maintient la fraîcheur balsamique en harmonie avec des saveurs boisées, nuances de miel, fruits secs et abricot sec, qui se prolonge en fin de bouche, long et persistant.



Accompagnement et Consommation

Servir à une température entre 9 à 11°C, seule, comme apéritif ou avec le dessert. S'associe parfaitement aux desserts à base de noix ou amandes, desserts de fruits tropicaux, avec des arômes de vanille ou cannelle; servez avec des fruits secs grillés ou un plateau de fromages.

Source
Pays: Portugal
Région: Région Dénommée du Douro
Sous-Région: Douro Supérieur

Oenologue: Sandra Sousa



Famille Réserve



COPYRIGHT © 2016 AMÁVEL COSTA