



Source

Pays: Portugal

Région: Région Démarquée du Douro

Sous-Région: Douro Supérieur

Oenologue: Sandra Sousa

# AMÁVEL COSTA

- PORTO -

## Paramètres Analytiques

Alcool: 19,18 % vol.

Degré Baumé: 2,0

Acidité Total: 2,9 g/l

pH: 3,74

Sucre Résiduel: 82 g/L

Valeur Calorique: 142Kcal/100ml

## Cépages

Mélange de castes de vieilles vignes et autres castes traditionnelles de la Région Démarquée du Douro, entre autres, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca et Tinta Roriz.

## Vinification et Élevage

Après l'égrappage total, la fermentation du moût, n'ayant plus de contact avec les pellicules, il se produit en cuves d'inox sous température contrôlée, jusqu'au moment de l'arrêt de la fermentation en ajoutant l'eau-de-vie. L'élevage se déroule dans des cuves d'inox.

## Emballage et Information Logistiques

Capacité bouteille: 500 ml

Bouchon de Bartop (avec un corps de liège et une capsule en plastique)

Dimensions (L x L x H)/boîte (12 x 0,500 L): 29cm x 22 cm x 29cm

Poids/boîte (12 x 0,500L): 10,520 Kg

Palette (1,000 x 1,200 x 1,580): 85 boîtes

Europalette (1,200 x 0,800 x 1,580): 70 boîtes

EAN-13: 5604786100098

EAN-14: 15604786100095

## Analyse Sensorielle

Un vin de porto informel, attrayant par sa couleur et facile à plaire dans la dégustation. L'arôme est très frais, très fruitée avec des arômes de fraises, cerises, groseilles et légèrement fleuri. Velouté et simultanément léger en bouche, confirme sa fraîcheur et ces notes de fruits, y compris les fraises. Élégant et équilibré, se termine comme prévu, avec un arrière-goût frais de fruits rouges.

## Accompagnement et Consommation

Servir très frais, dans un verre de vin de Porto, à une température de 6°C. Peut être servie seule, mais c'est aussi un excellent apéritif, ou accompagnant des desserts à base de fruits d'arômes frais, de fraises ou cerises, nectarine, abricot, coco, desserts aux arômes de vanilles, tartes, mousses légères ou cheesecake.

## Autres Familles

