

AMÁVEL COSTA

- PORTO -



▲ Paramètres Analytiques

Alcool: 19,7 % vol.
Degré Baumé: 3,9
Acidité Total: 3,5 g/l
pH: 3,56
Sucre Résiduel: 111 g/L
Valeur Calorique: 158 Kcal/100ml Roriz.

🍇 Cépages

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



Vinification et Élevage

Vinification en cuves de ciment Dargaud. Le Porto Reserve Amável Costa, est le resultat d'un lot de vins vieillissant en fût de chene de diverses tailles, durante environ 7 ans.

■ 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: 5604786100043
EAN-14: 25604786100047



Analyse Sensorielle

L'arôme est complexe et captivant, décrit des résines, nuances de café et cacao dans un vaste ensemble d'arômes tertiaires résultant d'un vieillissement en fûts de chêne. En bouche il s'engage avec des saveurs boisées, grillées et des fruits secs qui se prolonge en équilibre par un final de bouche long, persistant au cacao et café grillé.



Accompagnement et Consommation

Servir à une température entre 13 à 15°C. Acompagne bien les tartes aux fruits, desserts de café et caramel; desserts à la vanille, cannelle et autres épices, gâteaux aux oeufs, crème brulée, pudding ou plateaux de fromages.

Source

Pays: Portugal

Région: Région Dénarquée du Douro

Sous-Région: Douro Supérieur

Oenologue: Sandra Sousa

Famille Standard



Famille Réserve

