

AMÁVEL COSTA

- PORTO -



Paramètres Analytiques

Alcool: 19,5 % vol.
Degré Baumé: 3,9
Acidité Total: 3,6 g/l
pH: 3,55
Sucre Résiduel: 116 g/L
Valeur Calorique: 157Kcal/100ml

Cápeges

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



Vinification et Élevage

Après un égrappage total, la vinification se produit dans des cuves de ciment Dargaud. Le Porto Tawny Amável Costa, est le résultat d'un lot de vins vieillissant durant environ de 3 à 5 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 1,480): 92 boites
Europalette (1,200 x 0,800 x 1,480): 76 boites
EAN-13: 5604786100050
EAN-14: 25604786100054



Analyse Sensorielle

Avec une intensité aromatique attrayante, il présente des caractéristiques de notes boisées, arômes de fruits secs, légèrement fumée, arômes sucrés et balsamiques, en raison de son élevage en fût de chêne. En bouche, sa douceur est compensée par l'acidité, ce qui lui donne de la fraîcheur et de l'équilibre, révèle des notes de fruits secs, café grillé, fumée et légèrement chocolaté. Fin de bouche persistant à fruits secs, à savoir des noix.



Accompagnement et Consommation

Servir à une température entre 13 à 15°C, seule, comme apéritif ou avec le dessert. Il s'accompagne aussi bien à un plateau de fromages, fruits secs, gâteaux aux oeufs, dessert à la cannelle ou avec des fruits de sa constitution.

Source

Pays: Portugal

Région: Region Dénommée du Douro

Sous-Région: Douro Supérieur

Oenologue: Sandra Sousa

Famille Tawny d'Âge



Famille Standard



COPYRIGHT© 2016 AMÁVEL COSTA