

AMÁVEL COSTA
- PORTO -



Parâmetros analíticos

Alcool: 19,61 % vol.
Grau Baumé: 3,3
Acidez Total: 4,06 g/l
pH: 3,58
Açúcares Totais: 104 g/L
Valor Calórico: 154Kcal/100ml



Castas

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, entre estas, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e mistura de castas em vinha velha



Vinificação e Estágio

Vinificação em ânforas argelinas. O Cedovim Porto Tawny 20 Anos, resulta de um lote de vinhos criteriosamente seleccionados e envelhecidos em média durante 20 anos em tonéis de madeira de vários tamanhos.



Embalagem e Informação Logística

Capacidade da garrafa: 750 ml
Vedante: rolha Bartop (com corpo de cortiça e cápsula de plástico)
Dimensões (C x L x A)/caixa (6 x 0,75 L): 28,6cm x 19,5 cm x 22 cm
Peso/caixa (6 x 0,75L): 7,307 Kg
Pallette (1,200 x 1,000 x 1,440): 120 caixas
Europallette (1,200 x 0,800 x 1,440): 96 caixas
EAN-13: 5604786500027
EAN-14: 15604786500017



Análise sensorial

O Cedovim Porto Tawny 20 Anos, revela uma combinação doce e balsâmica de aromas de madeiras, resinas, especiarias, tostados e frutos secos. No palato é fresco, suave, equilibrado e com boa intensidade. Final longo e persistente a frutos secos.



Harmonização e serviço

Sirva a uma temperatura entre 13 a 15°C, sozinho, como aperitivo ou com sobremesas. Boa ligação com sobremesas à base de nozes, avelãs ou amêndoas, tartes e sobremesas com especiarias na sua constituição. Também combina bem com frutos secos de casca rija tostados, com chocolates ou tábuas de queijos.

Origem

País: Portugal

Região: Região Demarcada do Douro

Subregião: Douro Superior

Enólogo: Sandra Sousa

