

AMÁVEL COSTA
- PORTO -



Parâmetros analíticos

Alcool: 19,5 % vol.
Grau Baumé: 3,5
Acidez Total: 3,6 g/l
pH: 3,53
Açúcares Totais: 107 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

Após o desengace total, a vinificação ocorre em ânforas argelinas. O Porto Tawny Cedovim, resulta de um lote de vinhos envelhecidos durante 3 a 5 anos em tonéis de madeira.



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: 5604786100104
EAN-14: 15604786100101



Análise sensorial

O Cedovim Porto Tawny, revela uma combinação elegante de aromas torrados, tostados doces, frutos secos e ligeiras nuances de especiarias, em equilíbrio com notas de madeiras. No palato é aveludado, com envolventes notas tostadas. Equilibrado, termina longo a frutos secos.



Harmonização e serviço

Sirva a uma temperatura entre 13 a 15°C, sozinho no fim da refeição, como aperitivo ou com sobremesas. Boa ligação com doces de ovos, leite-creme queimado, sobremesas de variados frutos, de frutos secos, de frutos tropicais, sobremesas de baunilha ou canela. Também pode ser apreciado com tábuas de queijos e frutos secos.

Origem

País: Portugal

Região: Região Demarcada do Douro

Subregião: Douro Superior

Enóloga: Sandra Sousa



Agostinho Amável Costa - Comércio de Vinhos, Lda.
Largo da fonte do coxo, s/n | 5155-019 Cedovim | PORTUGAL

www.amavelcosta.com | geral@amavelcosta.com
telefone: 279 777 495