

AMÁVEL COSTA
- PORTO -



▲ Parâmetros analíticos
Alcool: 19,8 % vol.
Grau Baumé: 4,4
Acidez Total: 3,4 g/l
pH: 3,62
Açúcares Totais: 120 g/L
Valor Calórico: 162Kcal/100ml

🍇 Castas
Mistura de castas em vinha velha entre estas Viosinho, Malvasia Fina, Malvasia Rei, Verdelho, Códega e Rabo de Ovelha.

🍷 Vinificação e Estágio
Após o desengace total, a vinificação ocorre em ânforas argelinas. O Cedovim Porto White, 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: 5604786100180
EAN-14: 15604786100187

🍷 Análise sensorial
Aromaticamente agradável, com notas de frutos bem maduros, nomeadamente, alperce seco, citrinos e lichias, em perfeita harmonia com notas doces amadeiradas e de baunilha. Aveludado no palato, mantém a frescura e as notas aromáticas descritas. Equilibrado e elegante, termina longo a frutos e especiarias.

🍷 Harmonização e serviço
Sirva a uma temperatura entre 13 a 15°C, sozinho, como aperitivo ou com sobremesas. Boa ligação com tábuas de queijos ou de frutos secos de casca rija, doces conventuais, gelados, cheesecake, tartes de frutos tropicais, sobremesas de baunilha ou canela.

Origem
País: Portugal
Região: Região Demarcada do Douro
Subregião: Douro Superior
Enóloga: Sandra Sousa

