

AMÁVEL COSTA

- PORTO -



▲ Paramètres Analytiques

Alcool: 19,6 % vol.
Degré Baumé: 3,1
Acidité Total: 3,9 g/l
pH: 3,6
Sucre Résiduel: 98 g/L
Valeur Calorique: 152 Kcal/100ml

🍇 Cépages

Mélange de cépages issus de vieilles vignes, tels que : Viosinho, Malvasia Fina, Malvasia Rei, Verdelho, Códega et Rabo de Ovelha



Vinification et Élevage

Vinification en cuve de ciment Dargaud. Le porto blanc 20 ans, est un vin obtenu à partir d'une rigoureuse sélection de vin vieillissant en moyenne durant 20 ans en fût de chêne de diverses tailles.

■ 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 (L x L x H)_(1,000m x 1,200m x 1,480m): 92 boites
Europalette (L x L x H)_(1,200m x 0,800m x 1,480m): 76 boites
EAN-13: 5604786100258
EAN-14: 15604786100262



Analyse sensorielle

Robe blanc doré. Son arôme est intense et complexe. Durant sa dégustation, il révèle des arômes d'amande, de noix, de fleurs séchées et de feuilles de thé, mêlant légèreté et un raffinement singulier, caractéristiques d'un vieux vin blanc. Au palais, ce vin doux et léger offre une texture veloutée, et son acidité adéquate apporte un juste équilibre dans la subtilité des arômes complexes et intenses qui le définissent. Long et persistant en bouche.



Accompagnement et Consommation

Servir à 9-11 °C. Compte tenu de la complexité aromatique et gustative, il est agréable servi seul ou à l'apéritif ou avec une entrée. Il se marie parfaitement avec du sucré aussi bien qu'avec du salé, et peut être apprécié associé à des arômes semblables aux arômes existants ou bien à des arômes contrastés.

Source
Pays: Portugal
Région: Région Démarquée du Douro
Sous-Région: Douro Supérieur

Oenologue: Sandra Sousa



COPYRIGHT© 2016 AMÁVEL COSTA