

AMÁVEL COSTA

- PORTO -



Origem
País: Portugal
Região: Região Demarcada do Douro
Subregião: Douro Superior

Enóloga: Sandra Sousa

Parâmetros analíticos
Alcool: 19,64 % vol.
Grau Baumé: 2,5
Acidez Total: 5,49 g/l
pH: 3,63
Açúcares Totais: 88 g/L
Valor Calórico: 148Kcal/100ml

Castas
Mistura de castas em vinha velha tradicional da Região Demarcada do Douro.

Vinificação e Estágio
É um lote de vinhos vinificados em lagares e vinhos vinificados em cubas argelinas. O estágio aconteceu em tonéis de madeira cuidados geração após geração até aos dias de hoje, o momento escolhido para terminar o estágio em madeira e engarrafar.

Embalagem e Informação Logística
Capacidade da garrafa: 750 ml
Vedante: rolha de cortiça natural
Dimensões (C x L x A)/caixa (6 x 0,75 L): 26,1cm x 17,9 cm x 33,7cm
Peso/caixa (6 x 0,75L): 8,670 Kg
Paleta (C x L x A)_(1,000m x 1,200m x 1,480m): 92 caixas
Europaleta (C x L x A)_(1,200m x 0,800m x 1,480m): 76 caixas
EAN-13: 5604786100203
EAN-14: 15604786100279

Análise sensorial
Este vinho exibe a sua idade pela concentração, densidade e complexidade presentes em toda a prova. Tem aspeto viscoso no copo e incrível estabilidade aromática. Durante o tempo prolongado de prova, os aromas não se perdem, perduram e intensificam-se. No palato, há um equilíbrio perfeito entre a acidez e a doçura e ambas testemunham o grau de envelhecimento deste vinho. Prova cheia, uma viagem no tempo, preenchida de múltiplos sabores e aromas, desde especiarias, madeiras, verniz, café torrado.

Harmonização e serviço
Sugerimos o serviço a uma temperatura entre 13 a 15°C. É uma boa escolha servir este vinho sozinho para explorar ao máximo a viagem pelos seus aromas e paladares e de seguida acompanhar com surtidos de frutos, queijos e petiscos doces ou salgados e permitir que o tempo passe enquanto desfruta este 50 Anos.

