

AMÁVEL COSTA

- PORTO -



▲ Paramètres Analytiques

Alcool: 19,64 % vol.
Degré Baumé: 2,5
Acidité Total: 5,49 g/l
pH: 3,63
Sucre Résiduel: 88 g/L
Valeur Calorique: 148Kcal/100ml

🍇 Cépages

Un mélange de cépages issus de vieilles vignes traditionnelles de la Région Délémitée du Douro.

🍷 Vinification et Élevage

C'est un lot de vins vinifiés dans des pressoirs et de vins vinifiés dans des cuves algériennes. Le vin a été élevé dans des fûts en bois entretenus, génération après génération, jusqu'à nos jours, le moment choisi pour la fin de l'élevage en fûts de bois et la mise en bouteille.

📦 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: 5604786100203
EAN-14: 15604786100279

🍷 Analyse sensorielle

Ce vin affiche son âge de par sa concentration, densité et complexité en bouche. Une fois versé dans le verre, il affiche une robe visqueuse et une incroyable stabilité aromatique. Lors d'une dégustation prolongée, les arômes ne se perdent pas, persistent et s'intensifient. En bouche, il y a un équilibre parfait entre l'acidité et la douceur, qui témoignent du degré de vieillissement de ce vin. Bouche pleine, un voyage dans le temps, empli de multiples saveurs et aux arômes d'épices, de bois, de vernis et de café torréfié.

🍷 Accompagnement et Consommation

Nous vous conseillons de le servir à une température comprise entre 13 et 15 °C. C'est un excellent choix de servir ce vin seul afin d'exploiter au maximum le voyage à travers ses arômes et ses saveurs, puis de l'accompagner avec un assortiment de fruits, de fromages et d'amuse-bouches sucrés ou salés et de laisser le temps passer tout en profitant de ce 50 Ans d'âge.

Source

Pays: Portugal

Région: Région Démarquée du Douro

Sous-Région: Douro Supérieur

Oenologue: Sandra Sousa

