



AMÁVEL COSTA

- PORTO -

▲ Paramètres Analytiques

Alcool: 19,5 % vol.
Degré Baumé: 3,1
Acidité Total: 4,5 g/l
pH: 3,65
Sucre Résiduel: 94 g/L
Valeur Calorique: 150Kcal/100ml Ovelha

❖ Cépages

Un mélange de cépages issus de vieilles vignes traditionnelles de la région, entre autres Viosinho, Malvasia Fina, Malvasia Rei, Verdelho, Côdega et Rabo de

■ Vinification et Élevage

Après l'égrappage complet, la vinification s'est déroulée dans des amphores algériennes. Le Porto Blanc 30 Ans d'âge est le fruit d'un lot de vins blancs rigoureusement sélectionnés et vieillis, en moyenne pendant 30 ans, dans des fûts en bois de différentes tailles.

■ Emballage et Information Logistique

Capacité bouteille: 750 ml
Bouchon en liège
Dimensions (L x L x H)/boîte (6 x 0,75 L): 26,1cm x 17,9 cm x 33,7cm
Poids/boîte (6 x 0,75L): 8,670 Kg
Palette (L x L x H)_(1,000m x 1,200m x 1,480m): 92 boîtes
Europalette (L x L x H)_(1,200m x 0,800m x 1,480m): 76 boîtes
EAN-13: 5604786100272
EAN-14: 15604786100286

■ Analyse sensorielle

Le Porto Blanc 30 Ans d'âge Amável Costa est une combinaison de l'élégance et subtilité propre à un Porto Blanc, équilibrée par la robustesse et l'intensité d'un Vieux Porto. Très léger et à la fois intense, il exhale en bouche des notes de bois, de fruits secs grillés et une explosion d'épices, puis, en fin de bouche, des nuances de café et de curry.

■ Accompagnement et Consommation

Servir à une température comprise entre 9 et 11 °C. Compte tenu de la complexité aromatique et gustative, il est agréable servi seul ou bien pour accompagner une entrée ou un dessert. Il s'accorde bien avec des mets salés et sucrés, pouvant être dégusté avec des arômes similaires ou contrastant avec les arômes perçus dans le vin.

Source

Pays: Portugal

Région: Région Démarquée du Douro

Sous-Région: Douro Supérieur

Oenologue: Sandra Sousa

Família Tawnies de Idade



COPYRIGHT © 2016 AMÁVEL COSTA