

VINHO DO PORTO

Quinta do Javali 10 Year Old Port



Notas de prova

Cor muito castanha, com tons de mogno. Nariz caracterizado por aromas de figos secos, de farmácia, com notas balsâmicas e já com sugestões de um ligeiro vinagrinho, resultante do envelhecimento no Vale do Douro. São também de destacar as notas de caixa de charutos e de madeiras envernizadas. Boca muito equilibrada, com textura sedosa, cativante e refrescante, ao nível da componente ácida. Confirmam-se as notas de figos secos e de mel, associadas a uma estrutura elegante e persistente.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Barroca.

Vinificação e estágio

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 10 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Informação técnica

- Álcool (%): 19,5
- Baumé: 4,4
- Acidez total (g/dm³): 4,2
- pH: 3,53

Garrafa: 75 cl

