

VINHO DO PORTO

# Quinta do Javali 20 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 20 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

## Informação técnica

- Álcool (%): 20,5
- Baumé: 5,5
- Acidez tota (g/dm<sup>3</sup>): 4,34
- pH: 3,80

**Garrafa: 75 cl**

