

VINHO DO PORTO

Quinta do Javali Special Reserve Port



Notas de prova

Cor ruby intenso. Nariz dominado pelas notas de frutos vermelhos maduros e com sugestões de aromas alicorados de ameixas e figos. Na boca, voltam a encontrar-se aromas de frutos maduros, nomeadamente ameixas. A estrutura é envolvente, com uma presença digna de um Reserva.

Variedade de castas

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

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 2 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Informação técnica

- Álcool (%): 20,0
- Baumé: 3,5
- Acidez total (g/dm³): 4,3
- pH: 3,70

Garrafa: 75 cl

