

VINHO DO PORTO

# Quinta do Javali 30 Year Old Port



## Notas de prova

Cor âmbar dourado, com laivos esverdeados escuros. Nariz caracterizado por aromas muito complexos de frutos secos, mel e um ligeiro "vinagrinho", típico dos envelhecimentos prolongados. Boca muito marcante, com os sabores em sintonia com a componente aromática e devidamente equilibrados com uma correcta acidez e uma longa persistência de prova.

## 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 30 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

## Informação técnica

- Álcool (%): 19,5
- Baumé: 8,4
- Acidez total (g/dm<sup>3</sup>): 4,99
- pH: 3,49

**Garrafa: 75 cl**

