

VINHO DO PORTO

# Quinta do Javali Vintage Port 2017



## Notas de prova

Cor muito carregada, com auréola escura e violácea. Nariz dominado pelas notas de frutos pretos maduros, com forte componente de aromas de compota de ameixas pretas e de chocolate preto. A estrutura é caracterizada por uma grande concentração e riqueza de taninos maduros. A boca surge assim volumosa, com austeridade e complexidade.

## Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão e Sousão.

## Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são parcialmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 1 ano em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

## Informação técnica

- Álcool (%): 20,5
- Baumé: 2,9
- Acidez total (g/dm<sup>3</sup>): 5,46
- pH: 3,62

## Produção

1279 garrafas 75 cl

