JÁFOSTE

DOURO.Doc
TINTO 2021



Nota de Prova: Vinho de cor vermelho escuro, aromas intensos de fruto silvestres, amora e notas de baunilha. Na boca é denso e aveludado. O sabor é rico com taninos doces e notas de cacau. Final longo, complexo, elegante e muito guloso.

Vinificação: As uvas são cuidadosamente colhidas manualmente, desengaçadas e esmagadas. São fermentadas em cubas de inox a uma temperatura controlada de 22ºC durante 14 dias, permitindo a extração de compostos essenciais que conferem ao vinho os seus aromas e sabores característicos.

Estágio: Envelhecimento de 12 meses em madeira nova, com o restante tempo em inox.

Castas: Touriga Franca e Touriga Nacional

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Armazenamento: Conservar a garrafa na posição horizontal, a uma temperatura controlada de 8ºC, na ausência de luz.

Temperatura de Serviço: Entre 10º e 12ºC.

Apreciar: É excelente nas refeições a acompanhar pratos de carne e queijos. Também acompanha pratos condimentados.

Enólogos: Ivone Varandas / Luis Rodrigues

Álcool: 14,1% vol.
Acidez Total: 5,0 gr/dm^3 (Ác. Tart.)
pH: 3,73
Produção: 5000 Litros
Engarrafamento: agosto de 2025
Garrafa : 750ml

Ingredientes / Nutrição:
E(100ml)=345KJ / 83kcal

LR WINES & EXPERIENCES / 5000-081 Constantim, Vila Real / Email: geral@lrwe.wine / Telm.: 967 314 066 (rede móvel nacional) / www.lrwe.wine