

VINHO DO PORTO

Quinta do Javali Vintage 2012



Apreciação visual

Cor muito carregada, com auréola escura e violácea.

Apreciação olfactiva

Nariz dominado pelas notas de frutos pretos maduros, com forte componente de aromas de compota de ameixas pretas e de chocolate preto.

Apreciação gustativa

A estrutura é caracterizada por uma grande concentração e riqueza de taninos maduros. A boca surge assim volumosa, com austeridade e complexidade.

Informação técnica

- Álcool (%): 19,5
- Acidez total (g/dm³): 4,92
- Baumé: 3,7
- pH: 3,68

Produção

2.506 garrafas 75 cl

