

VINHO DO PORTO

QUINTA DO JAVALI Vintage Port 2021

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão e Sousão.

Vinificação e estágio

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.

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.

Informação técnica

- Álcool (%): 20,0
- Baumé: 4,6
- Acidez total (g/dm³): 4,8
- pH: 3,63

