

VINHO DO PORTO

# Quinta do Javali Vintage Port Maria Luísa 2018



Quinta do Javali Maria Luísa Vintage é sinónimo de excelência e resulta da nossa constante exigência na qualidade.

Em anos em que a excelência é atingida, o vinho merece a designação Maria Luísa

## Notas de prova

Cor escura e profunda, com auréola violácea e intensa.

Na apreciação olfativa, destaca-se uma notável complexidade aromática, com notas frutadas de ameixa preta e amora.

Em boca, fica confirmado que estamos perante um “enorme” Vintage Javali, com uma estrutura bem sólida, suportada por taninos opulentos e maduros. A fruta preta e o chocolate negro voltam a surgir num final longo e marcante.

## 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 (%): 20,0
- Baumé: 3,7
- Acidez total (g/dm<sup>3</sup>): 5,2
- pH: 3,71

## Produção

1301 garrafas 75 cl

16 garrafas 150 cl

