

MARTINS DA COSTA CAVES SÃO JOÃO

VINHO LICOROSO ABAFADO - COLHEITA 1960

Região

Bairrada DOC

Castas

Desconhecidas (Tintas)

Vinificação

Este vinho abafado foi criado pelo Eng. Martins da Costa, por fermentação parcial de mosto de uvas tintas, tendo a mesma sido amuada por aguardentação. Seguiu-se um período de estágio em vasilhas de madeira avinhada, superior a 10 anos, e em cuba de cimento, por mais de 35 anos. Foi engarrafado em 2015.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Âmbar.

Aroma

Muito complexo, com notas de frutos secos, balsâmicas, etéreas e de especiarias.

Sabor

Possui doçura moderada e um grande equilíbrio gustativo. Na boca é quase eterno.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	15,23
Acidez volátil (g acético/l):	0,82
Acidez total (g tartárico/l):	3,73
pH:	3,62
Extracto seco total (g/l):	165,3
Açúcares totais (g/l):	135,1
SO ₂ Total (mg/l):	40

Consumir

13 a 15 °C

Potencial de envelhecimento

Mais 30 anos, no mínimo

Pratos recomendados

Sobremesas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

