

MARTINS DA COSTA – Caves São João

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 acetico/l):	0,82
Acidez total (g tartarico/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.

