

## 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 acético/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 <sub>2</sub> 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.

