www.cavessaojoao.com | geral@cavessaojoao.com

96 ANOS DE HISTÓRIA CAVES SÃO JOÃO

VINHO BRANCO COLHEITA 1983

Região

Bairrada DOC

Castas

Chardonnay (100%) – uvas adquiridas a um viticultor da região.

Vinificação

Este vinho elaborado de forma clássica, a partir de uvas da casta Chardonnay foi engarrafado em 1985, tendo estagiado em garrafa durante 31 longos anos. Em 2016, as garrafas foram avaliadas uma a uma, e o seu conteúdo transferido para novas garrafas e re-rolhadas.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Dourada a âmbar.

Aroma

Muito complexo, com evidentes notas de frutos secos, especiarias, ervas secas, fundo de bosque e querosene.

Sabor

Possui uma belíssima frescura gustativa, é elegante e muitíssimo longo.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.): 12,9
Acidez volátil (g acetico/l): 0,51
Acidez total (g tartarico/l): 6,56
pH: 3,15
Extracto seco total (g/l): 25,5
Açúcares totais (g/l): 2,3
SO₂ Total (mg/l): 80

Consumir

12/14 °C

Potencial de envelhecimento

Mais 10 a 15 anos

Pratos recomendados

Peixes gordos, queijos, carnes brancas, frutos secos, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

