



Premios



For The Love Of
83 PORT

VINO DE PORTO TAWNY

750ML

PAIS: Portugal

Cepas: Touriga Nacional 20%, Touriga Franca 20%

Tinta Roriz 20%, Tinta Barroca 20%, Tinta Cão 20%

Vino fortificado producido en el valle del Douro, envejecido en barricas de madera, muestra edad en el color, concentración de sabores y evolución en el aroma.

Vinificación:

Fermentación controlado con maceración detenida por adición de aguardiente de uva. Añejamiento de 36 meses en barricas.

Notas de cata:

De color medium tawny, aroma amaderado y a almendras. En boca es suave y persistente.

Maridaje:

Para ser servido a temperatura ambiente o ligeramente frío, como aperitivo, con quesos, postres, frutos secos o dulces.

Temperatura de Servicio: Servir a 16°-18°C

Enólogo: Jorge Manuel Pintão y André Barbosa

Alcohol: 19% vol

Azúcar Residual: 103,00 g/l

EAN 750ml 5601085010608

Caja (6 X 75cl)