

Maynard's 100 Year of Ports (4x20cl) NV

Mørk mursteinfarge. Aromaer av tørket frukt som rosiner og myke hint av søt tobakk, vanilje og kanel. Fyldig med god friskhet med en delikat og lang ettersmak av sviske, rosin med en hint av tobakk.



30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 20% Touriga Nacional, 10% Tinta Barocca, 10% Tinta Cão



Druene håndplukkes ved optimal modning og fraktes til vineriet, hvor de kjøles ned i omtrent 12 timer. Etter en kort periode med pre-maserasjon, (vanligvis én dag) starter gjæringen i temperaturkontrollerte ståltanker. Når ønsket sukkernivå er nådd, tilsettes brandy for å stoppe gjæringen.



Aged Tawny Port er laget ved å blande flere viner fra ulike årganger for å oppnå den komplekse aromaen som kjennetegner denne typen portvin. Hver vin modnes på eikefat i varierende tid, og den gjennomsnittlige alderen på blandingen angir vinens endelige alder.

kr

Alkohol: 20%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19929708



Produsent Barão de Vilar	Type Hetvin	Land Portugal	District Porto
Sukker (g/l) 111	Syre (g/l) 6	Volum 80 cl	Ant. i kart. 3