

Maynard's Colheita 1935



Preg av lakris og sedertre. Veldig stor og fyldig konsentrert smak med mye tekstur og en frisk lang avslutning.



Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Barroca



Håndplukkede druer som kjøles ned i 12 timer etter plukking. Druene gjennomgår en periode med pre-gjæring så følger temperaturkontrollert gjæring i ståltanker frem til ønsket sukkernivå er nådd. Så tilsettes brandy for å stoppe fermenteringen.



Lagret i 90 år på brukte 550 liters franske eikefat.

kr

Alkohol: 21%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19913901

Produsent Barão de Vilar	Type Hetvin	Land Porto	District Portugal
Sukker (g/l) 144	Syre (g/l) 7,9	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6