Maynard’s Colheita 1976



Dufter av tørket frukt, vanilje og hint av tobakk. Balansert sødme med av appelsinskall, honning og krydret tobakk. Flott konsentrasjon med en lang og frisk avslutning.

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

Druene håndplukkes ved optimal modenhet og kjøles ned i ca. 12 timer før vinifikasjon. Etter en kort maserasjon gjæres mosten temperaturkontrollert i ståltanker, før druebrennevin tilsettes for å stoppe gjæringen ved ønsket sukkernivå.

Lagret i 50 år på brukte 550 liters franske eikefat. Vinen forblir på eikefat frem til den tappes på flaske etter kundens ønske.

kr

Alkohol: 20%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 20997401

Produsent	Type	Land	District
Barão de Vilar	**Dessertvin**	**Porto**	**Portugal**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
126	**6,4**	**75 cl**	**6**