Maynard’s Colheita 1975



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.

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

Lagret i 50 år på brukte 550 liters franske eikefat

kr

Alkohol: 20%%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 19914001

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

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
148	**7,4**	**75 cl**	**4**