

Barão de Vilar Vintage Port 1997



Dyp purpurrod farge. Søtlig duft av kirsebær og moreller, nøtter, mørk sjokolade og tørket frukt. Herlig, rik og sødmefull, balansert alkohol, herlig konsentrasjon med tydelig preg av tørket frukt og sjokolade. Lang, rund og behagelig ettersmak.



30% Touriga France, 20% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz, 20% Tinta Cão og 10% Tinta Barroca



Håndplukkede druer i stupbratte vinmarker. Nøye utvalgte druer etterfulgt av en lett pressing og gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker. Gjæringen blir stoppet ved tilsetning av eau-de-vie.



Vinen lagres i 2 år på 225 liters fat før den tappes på flaske og modner videre hos produsent.

kr

Alkohol: 20,0%

Vinmonopolet:

Basisutvalg, kat. 5

12082801

Produsent Barão de Vilar	Type Hetvin	Land Portugal	District Douro
Sukker (g/l) 105,4	Syre (g/l) 3,6	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6