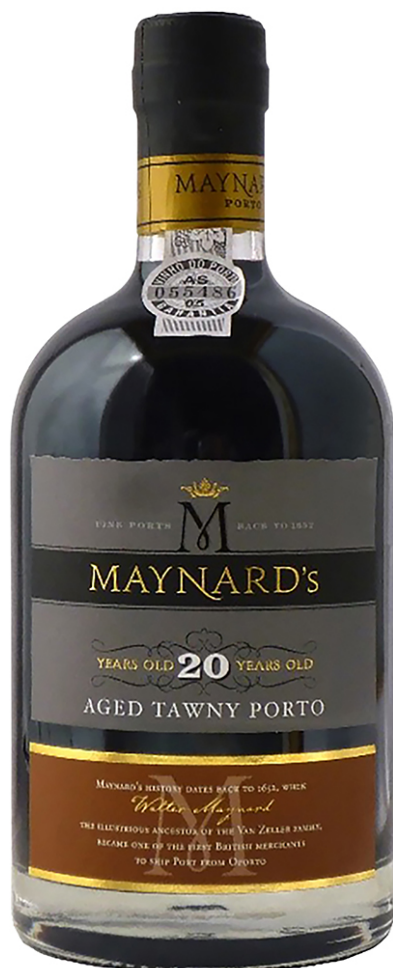


Maynard's 20 Year Old Tawny Port



Middels lys rubinrød med noe mursteinspreg. Aromatisk duft av tørket frukt, nøtter, kaffe, mokkabønner og fiken. Søt vin med en herlig fylde, pent balansert alkohol, stor konsentrasjon med tydelig rosinpreg, noe appelsinskall og en herlig, lang ettersmak.



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



Håndplukkede druer fra vinmark med skiferholdig jordsmonn. Fottråkkede druer i lagares, gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker med 3 dagers skallmaserasjon før gjæringen blir stoppet ved tilsetning av druebrennevin.



Vinen lagres i gjennomsnitt mer enn 20 år på gamle 225-liters fat.

kr

Alkohol: 20,0%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 4

11186002

Produsent Barão de Vilar	Type Hetvin	Land Portugal	District Douro
Sukker (g/l) 111,0	Syre (g/l) 4,3	Volum 50 cl	Ant. i kart. 6