

Ferreira

Tawny Port



Ferreira Tawny Port er en klassisk kvalitets Tawny port lavet af et blend af traditionelle røde Douro druer, nøje udvalgt fra Ferreriras marker i Douro.

Den gradvise modning bliver løbende overvåget af Ferreira's dygtige ønologer, der efter adskillige smagninger, sluttelig sammensætter det endelige blend.

Smagsnoter:

Vinen har et smukt, rødt skær. Bouqueten er frisk og delikat med toner af krydderier og tørret frugt. Smagen er indtagende og elegant med fin balance mellem moden tannin og sødme, som udmunder i en dejlig lang eftersmag

Gastronomi:

Velegnet til mange forskellige karamel og kaffe desserter såvel som til frugttærter. Også helt perfekt til kraftige oste som f.eks. Roquefort. Let afkølet, med tørret frugt, bliver den til en fremragende aperitif.



PRODUCENT:

Ferreira

OMRÅDE:

Douro

DRUESORTER:

Turiga Franca, Turiga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz og Tinta Amarela.

LAGRING:

Vinen har lagret i egefade. Det færdige blend har en gennemsnitsalder på ca. 4 år.

ALKOHOL:

19,5%



89 points

Portuguese Wine Producer of the Year - International Wine & Spirit Competition 2012
80 - 89 points (Above Average) - Robert Parker - The Wine Advocate

