

Ferreira

Duque De Bragança 20 Years Old Tawny Port



Ferreira Duque De Bragança er en exceptionel 20 års Tawny port - et symbol på Ferrerias helt specielle "Old Port" stil, der bygger på kulminationen af nøje udvalgte druer og vinfremstillings ekspertise opnået gennem mere end 250 år.

Vinens klassiske elegance og kompleksitet kombineret med en fantastisk friskhed, gør den unik og anset som en af verdens mest anerkendte.

Duque De Bragança er lavet af et blend af traditionelle røde druer, alle håndplukkede og nøje udvalgt fra Ferrerias bedste marker i den øvre Corgo region.

Under den gradvise modning bliver vinen løbende overvåget, analyseret og smagt af Ferrerias dygtige ønologer, der efter adskillige smagninger, sluttelig sammensætter det endelige blend.

Smagsnoter:

Vinen har en smuk rød farve med kobber skær. Bouqueten er meget intens og nuanceret med toner af moden frugt, krydderier og et strejf af marmelade. Smagen er fyldig, delikat og fløjlsblød med en velafbalanceret friskhed. En elegant vin med en vedholdende eftersmag.

Gastronomi:

Fortrinlig som aperitif eller som ledsager til fyldige forretter så som Foie-gras, kraftige ostetærter eller skaldyr. Ligeledes også perfekt til desserter som Creme Caramel, æbletærte, tørret frugt og kraftige, blå oste eller endda friske ferskner.

Bør åbnes en time før servering.



PRODUCENT:

Ferreira

OMRÅDE:

Corgo Region, Duoro Valley

DRUESORTER:

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

LAGRING:

Vinen har lagret i 640 l egefede. De udvalgte vine i blendet er mellem 15 og 40 år for at give det færdige blend en gennemsnitsalder på 20 år.

ALKOHOL:

20%



89 points

Portuguese Wine Producer of the Year - International Wine & Spirit Competition 2012
80 - 89 points (Above Average) - Robert Parker - The Wine Advocate
Gold Trophy - International Wine Challenge 2009
Gold - International Wine Challenge 2009

