

Ferreira

Porto Branco 10 years Old



Ferreira Branco er en hvid port af exceptionel kvalitet, fremstillet af nøje udvalgte håndplukkede druer. Vinen bliver i Duoro efter høsten og hentes til Villa Nova de Gaia det efterfølgende forår. Her hældes den på ege fade, hvor den udsættes for talrige omhældninger, smagninger og analyser. Ferreira Porto Branco 10 års har en unik stil og kvalitet.

Smagsnoter:

Vinen har en smuk ravgylden farve. Den intense og komplekse bouquet, domineres af tropiske frugter, harmonisk blandet med balsamiske toner og krydderier som følge af lang lagring. Smagen er frisk og fyldig med fine strejf af rosin og marcipan afsluttende med en meget lang og nuanceret finish.

Gastronomi:

Særdeles velegnet som aperitif men også udsøgt som ledsager til diverse forretter så som Foie Gras og kraftige oste.

Serveringstemperatur:

Ca. 12 - 14°C.



PRODUCENT:

Ferreira

OMRÅDE:

Duoro

DRUESORTER:

Malvasia Fina, Códrega, Rabigato, Gouveio

ALKOHOL:

20,0%

INDHOLD:

37,5 cl.

Sølv medalje - International Wine Challenge 2013
Portuguese Wine Producer of the Year - International Wine & Spirit Competition 2012

