



Porto 30 Years Old

Taylor

Nota di degustazione:

I vini di Porto con la struttura, il frutto e la forza necessari per una così lunga maturazione in piccole botti di rovere vengono prodotti solo ogni due o tre anni. I vini selezionati che hanno raggiunto il loro apice dopo trent'anni vengono accuratamente assemblati per garantire la coerenza della qualità e dello stile del blend tawny con il loro equilibrio e la loro finezza. Questo blend è il Taylor's 30 Year Old Tawny.

Abbinamenti:

Si abbina meravigliosamente a Stilton, torta al cioccolato, pan di zenzero, meloni e cioccolato. Si apprezza anche come drink dopo cena con un buon sigaro.

Consigli per il consumo:

Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

Paese d'origine: Portogallo

Regione: Porto

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 20.0 %

Varietà d'uva: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Numero di articolo: 02856--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto 30 Years Old

Taylor

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca
Gradazione alcolica:	20.0 %
Servizio:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.