Insignia Porto 10 Anos Tawny v dřevěném boxu 0,75 l

» VÍNO » Portské

Elegantní, komplexní a svěží portské víno.

Odrůdy: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, Tinto Cão

Pokud oceníte sílu ovoce, tak lze pít ihned, ale má také potenciál ke zrání v lahvi. Vynikající v kombinaci s různými druhy sýrů a dezertů na bázi čokolády, smetany a kávy, dále s čerstvým ovocem, červeným a divokým ovocem, švestkami a marakujou. Skvěle se kombinuje i se šunkou, uzenou šunkou a různými uzenými klobásami. Po otevření by mělo být spotřebováno za několik dní, protože i přes jeho krátké zrání ve dřevě bylo okysličování výrazně sníženo. Po otevření a dekantaci se víno otevře a dosáhne svého vrcholu a poté postupně ztratí svěžest a výrazně změní chuťové tóny. Ideální teplota při konzumaci je 14°C a 16°C.

Jedná se o tradiční "nefiltrované" LBV, nebylo stabilizováno chladem ani filtrováno. Zátka je válcovitého typu, přírodní korek, jako u Vintage Port. Udržujte láhev ve vodorovné poloze při konstantní teplotě a chraňte ji před silným světlem. S přibývajícími léty je přirozené, že se v láhvi vytvoří nějaká usazenina, a proto by měla být před podáváním pečlivě otevřena a dekantována.

Dostupnost na hlavním skladě:	Skladem
Dostupnost:	Skladem (více než 5 ks)
	Zobrazit dostupnost na prodejnách
	Najděte svou prodejnu
	Nalezeno prodejen: 3
	Hlavní sklad Benešov
	Skladem (více než 5 ks)
	Prodejna Praha
	Nedostupné
	Prodejna Poděbrady
	Skladem (více než 5 ks)

Insignia Porto 10 Anos Tawny v dřevěném boxu 0,75 l

» VÍNO » Portské

Popis

Hrozny z podoblastí Baixo Corgo a Cima Corgo jsou vysazeny na starých vinicích a na plošinách s různou expozicí slunce a nadmořskou výškou. Hrozny jsou ručně sbírány a umístěny do malých přepravních boxů. Všechny hrozny jsou z jedné sklizně a víno se vyrábí podle tradiční metody pro portské. Po částečném odstopkování se hrozny drtí v kamenných nádržích šlapáním. Fermentace moštu probíhá za kontrolované teploty a trvale monitorována enologickým týmem. Zastavuje se přidáním brandy. Toto portské má velký potenciál ke zrání. Zrání probíhá ve velkých dřevěných sudech, lze lahvovat mezi 4. a 6. rokem. Pokud je skladováno při ideálních podmínkách, má potenciál zrání v lahvi 20 let.

Parametry

Kód produktu	1005902
Země původu	Portugalsko
Oblast	Porto
Objem	750 ml