BARROS TAWNY RESERVA

PORTUGAL, DOURO



Teglfarvet i glasset med intens solid duft. I smagen fornemmes puddersukker, nødder og tørret frugt. En frisk og balanceret portvin med en medium fylde og flot afrundet eftersmag.

En god ledsager til tørre faste oste og nøddedesserter.

Fremstilling

Denne Portvin er fremstillet af de bedste druer, som høstes ved fuld modenhed. Vinifikationen foregår ved 28 – 30 grader og der udtrækkes maksimal farve og smagskomponenter fra skallerne. Når mosten opnår en alkoholstyrke omkring 6 – 7 %, tilsættes druesprit, og man har en færdig Portvin på 20%. Denne færdige portvin lagres i husets dybe kældre og blandes af flere årgange, umiddelbart inden aftapning. Denne Tawny port er sammenstukket af flere forskellige, fadlagrede, udgaver og er tappet efter flere år på fad i Barros kældre.
Denne Tawny portvin udvikler sig ikke videre på flasken og bør drikkes inden for én måned efter åbning.