

DRINKS.

Vin de Porto Taylor's Tawny 10 et 20 ans d'âge en Coffret Cadeau 2x37.5cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500570
Alcool	20%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Douro-Tal, Vila Nova de Gaia
Embouteilleur	Taylor, Rua do Choupelo 250, 4400-088 Vila Nova de Gaia, Portugal
Marque	Taylor's Port
Type	Vin de Porto
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	10 et 20 ans
L'usage	Pur et pour des Cocktails exclusifs, se marie bien avec le Fromage et les desserts au Moka ou aux Amandes.
Dégustation	Le Taylor's Tawny 10 ans est épicé, boisé et fruité dans ses arômes, tandis que le 20 ans est épicé et noisetté avec des notes de marmelade, de fleur d'oranger et de chêne.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Élaboré à partir des cépages Touriga, Tinta Roriz, Tinta Barocca, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Cao, mélangé avec du brandy, vieilli en fûts de 630 litres.
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas



requis selon l'Art. 16 Para. 4 du
RÈGLEMENT (UE) No. 1169/2011.

L'emballage im Set

Description

Taylor's est considéré comme l'une des meilleures marques de Porto au monde. L'entreprise du même nom, qui existe depuis plus de 300 ans, est basée dans la vallée du Douro au Portugal, qui offre un climat optimal pour la croissance des raisins. Ils sont récoltés à la main pour la production de vin de Porto, largement égrappés et ensuite macérés dans des cuves plates en acier. Alors que dans le passé, les raisins étaient encore récoltés à la main et le marc était travaillé avec les pieds, aujourd'hui, cela se fait avec les équipements les plus modernes, ce qui a permis d'augmenter la qualité. Le "Taylor's Port Tawny 10 Years" est mélangé avec de l'eau-de-vie provenant des cépages Touriga, Tinta Roriz, Tinta Barocca et Tinta Cao. Il s'agit d'un mélange de différents vins de porto qui ont été élevés en fûts de chêne pendant plus de dix ans. Le "Taylor's Port Tawny 20 Years", mélangé avec du brandy, est composé des cépages Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barocca, Tinta Amarela et Tinta Cao. Il s'agit d'un mélange de divers vins de porto qui ont mûri pendant une moyenne de 20 ans dans les caves à vin fraîches de la côte atlantique. La maturation plus longue dans les fûts de chêne de 630 litres a renforcé les arômes de noix et d'épices par rapport au Tawny de dix ans.