

DRINKS.

Sandeman Old Tawny Porto 40 Years 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703521
Alcool	20%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Vallée du Douro
Embouteilleur	Sogrape Vinhos S.A.
Marque	Sandeman
Type	Vin de Porto
Allergène	contient des sulfites
L'âge	40 ans
L'usage	pur comme apéritif, en particulier en combinaison avec du café ou du chocolat
Dégustation	Goût de miel, de cannelle, de poivre noir, de bois de chêne, de raisins secs, de noix, de noisettes et de vanille.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Assemblage de vins de Porto de 30 à 55 ans d'âge; plusieurs fois récompensé; à conserver à la verticale entre 16 et 18°C
Honneurs	International Wine Challenge 2019: Or Decanter World Wine Awards 2019: Argent Challenge International du Vin 2018: Or Decanter World Wine Awards 2018: Best in Show International Wine



Challenge 2018: OrInternational Wine
& Spirit Competition 2018: OrConcours
Mondial de Bruxelles 2018:
ArgentChallenge International du Vin
2017: ArgentConcours Mondial de
Bruxelles 2017: Oretc.

Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
-------------	---

L'emballage	in einer Holzkiste
-------------	--------------------

Description

Ce vin de Porto divulgue des impressions de vanille, de bois de chêne, de miel, de fruits secs, d'épices et de noix lors de la dégustation. Le vin de dessert portugais a eu quatre décennies pour développer les arômes désirés, grâce à son contact avec le bois de chêne et l'air ambiant. La maturation du vin, qui provient traditionnellement de la vallée du Douro, a lieu à Vila Nova de Gaia, sur la côte Atlantique. Ceci dit, un calme absolu n'est pas accordé au vin, car des experts qualifiés le dégustent et le contrôlent régulièrement, libèrent le vin des levures mortes et, si nécessaire, apportent des modifications au processus de maturation. Le Sandeman Old Tawny Porto 40 Years n'est pas un embouteillage à partir d'un fût unique (dont l'âge peut être déterminé avec précision); il s'agit plutôt d'un assemblage de plusieurs vins, qui ont généralement mûri pendant 30 à 55 ans au moment de l'assemblage. Le Porto doit être aéré avant d'être consommé et servi à 14-16°C.