

DRINKS.

Sandeman Founder's Reserve Porto 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703522
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	4 ans
L'usage	pur comme apéritif, en particulier en combinaison avec du fromage ou des desserts au chocolat
Dégustation	Goût de fraises, de cerises et de framboises.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Assemblage de millésimes de trois à cinq ans d'âge; plusieurs fois récompensé; à conserver à la verticale entre 16 et 18°C
Honneurs	Decanter World Wine Awards 2018: ArgentInternational Wine Challenge 2017: ArgentDecanter World Wine Awards 2016: ArgentInternational Wine & Spirits Competition 2016: ArgentConcours Mondial de Bruxelles



2016: ArgentMundus Vini Deutschland
2016: OrMundus Vini Deutschland
2015: Oretc.

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

Description

Selon les spécialistes de Sandeman, ce Porto est "l'aboutissement de 200 ans de savoir-faire". Le Porto Founder's Reserve est un assemblage des meilleurs millésimes, généralement entre trois et cinq ans d'âge au moment de la sélection. La maturation des vins, qui provient traditionnellement de la vallée du Douro, a lieu à Vila Nova de Gaia, sur la côte Atlantique. Le vin de Porto qui en résulte est défini comme un "Ruby Porto" et, en tant que tel, est également doté d'une teinte rouge rubis. Le goût rappelle énormément les fruits rouges, comme les fraises, les framboises et les cerises. Comme c'est le cas pour tous les jeunes vins de Porto, le Founder's Reserve a une acidité et une teneur en sucre plus faibles. La douceur généralement élevée du vin de Porto est due à l'enrichissement: au cours de ce processus, la fermentation du vin est interrompue par l'ajout d'un distillat de vin à haute teneur en alcool. Le moment exact de l'addition détermine le goût ultérieur du Porto, c'est-à-dire la quantité de sucre résiduel restant dans l'alcool. Le Porto doit être servi à 14-16°C et consommé dans les quatre semaines suivant son ouverture.