

Sandeman 20ti leté Porto Do 20% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína



Kód produktu

PO000210

EAN

5601083001639

Červené fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a Tinto Cao vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti v povodí řeky Douro - sladké

Speciálně vybrané portské víno se vybírá k zrání v dřevěných sudech, což koncentruje jeho ovocnost a chuť. Barva dozrává z hluboké rubínové na jantarovou, čímž vzniká vzácné a lahodné Tawny Port. Zralost a ovocnost jsou harmonicky vyvážené, což vytváří dokonalý závěr jídla a inspiraci pro dobrou konverzaci. Bohatá a přitom elegantní kombinace chutí - sušené meruňky, med, ořechy, koření, vanilka - vytváří nekonečně komplexní víno, které se plynule rozvíjí a rozvíjí v ústech. Sandeman Porto Tawny 20 Years Old se vyrábí tradiční metodou Porto Wine.

Ve sklenici tmavě rubínová až jantarová barva. Bohatá a elegantní vůně s tóny sušených meruněk. Elegantní na patře se sušeným ovocem, medem, vanilkou, ořechy a kořením. Dlouhý, přetrvávající závěr.

Zbytkový cukr: 115 g/l

Teplota podávání: 12-16 °C

Toto portské víno, podávané mírně vychlazené, je stylovým doplňkem k foie gras, bohatému sýrovému quiche, slaným vol-au-ventům nebo gratinovaným mořským plodům. Perfektně se hodí k dezertům, jako je crème brûlée, tarte tatin nebo sušené ovoce, a je také ideální jako elegantní aperitiv.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Sandeman 20ti leté Porto Do 20% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína

Popis

V roce 1790 požádal 25letý George Sandeman, syn bohatého skotského tesaře, svého otce o půjčku 300 liber. Jeho cílem bylo etablovat se jako obchodník s vínem v Londýně. George Sandeman následně založil společnost Sandeman, která se později stala jedním z předních světových výrobců portského a sherry. Od samého začátku se Sandeman specializoval na výrobu a obchod s portským a sherry. Na rozdíl od dneška nepodnikal ze svých kanceláří, ale z kavárny Tom's Coffee House na Birch Lane v Londýně. V té době se obchody často uzavíraly na základě slova gentlemana. George Sandeman si rychle získal vynikající pověst, která definuje společnost Sandeman dodnes. Sandeman 20 Years Old Tawny Port je mistrovskou směsí odrůd Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca a Touriga Nacional. Ručně sbírané hrozny, vyráběné tradiční metodou portského vína, jsou před fermentací odstopkovány a jemně rozdrčeny, aby se získaly ty nejjemnější aroma. Fermentace probíhá za kontrolované teploty s macerací na slupkách hroznů. V ideálním okamžiku se přidává vinný líc, pečlivě vybraný vinařem pro dosažení dokonalé sladkosti a struktury. Po sklizni zůstávají vína v údolí Douro až do jara a poté zrají ve staletých dubových sudech vinařství Sandeman ve Vila Nova de Gaia. V průběhu let jsou vína pro toto výjimečné Tawny Port pečlivě ochutnávána, analyzována a zušlechťována. Finální směs se skládá z výběru vín zrajících 15 až 40 let. Výsledkem je výrazné 20leté Tawny Port. V roce 1790 požádal 25letý George Sandeman, syn bohatého skotského tesaře, svého otce o půjčku 300 liber. Jeho cílem bylo etablovat se jako obchodník s vínem v Londýně. George Sandeman následně založil společnost Sandeman, která se později stala jedním z předních světových dodavatelů portského a sherry. Od samého začátku se Sandeman specializoval na výrobu a obchod s portským a sherry. Na rozdíl od dneška nepodnikal ze svých kanceláří, ale z kavárny Tom's Coffee House na Birch Lane v Londýně. V té době se obchody často uzavíraly na základě slova gentlemana. George Sandeman si rychle získal vynikající pověst, která definuje společnost Sandeman dodnes.

Hlavní parametry

Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Typ	červené Portské víno typu Tawny s oříškovým charakterem
Značka	Sandeman
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Barva	červená
Oblast & obec	Porto
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Přívlastek	v sudech vyzrálé Tawny Porto & Porto Wood Aged
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Výroba	zrání v menších dubových sudech, pro rozvoj chutí a vůní, jako jsou ořechy, sušené ovoce, karamel a koření.
Zrání	20 let, dubové sudy
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odřůdové víno rékové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Sandeman Cellars (Caves Sandeman) Largo Miguel Bombarda, 3 4400-222 Vila Nova de Gaia Portugalsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.