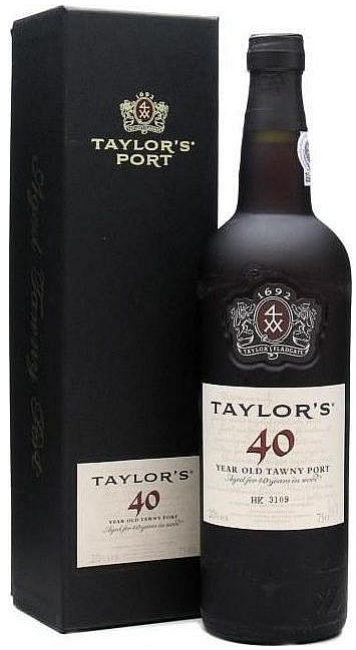
Taylors 40-ti leté wood aged Tawny Porto DO 20% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína



Kód produktu	VK00521

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

Úžasný příklad starého Tawny portského, vzácnost, kterou dokáže vyrobit pouze pár portských domů. Víno má olivově zlatou barvu, s bohatou ořechovou chutí po karamelách. Toto portské má zároveň úžasně dlouhý konec, který příjemně zůstává na patře.

Víno je baleno v dárkové krabičce.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Taylors 40-ti leté wood aged Tawny Porto DO 20% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína

Popis

Božské portské vysokého věku. Olivově-zlaté odlesky získané zráním v sudu. Desítky let odpařování zkoncentrovaly toto neobyčejné víno do výjimečné hustoty s bohatou vůní sušeného ovoce, medu a doteku koření. Tóny muškátového oříšku, pražené kávy a intenzivní ořechovosti se projevují ve vůni i chuti. Bohatá, intenzivní, smyslná, téměř viskózní textura. Taylor´s 40 Year Old Tawny je směsí zdejších autochtonních odrůd. Údaj na etiketě udává průměrný věk jednotlivých použitých sběrů. Hrozny pochází z oblasti Douro Superior. Réva vyrůstá na vinicích typu patamares, terasovitých kamenitých vinicích s břidličnatým podložím, typických pro tuto oblast. Sklizeň je prováděna vždy ručně s důrazem na zdraví rostlin. Pro přepravu vína se používají menší koše s kapacitou 125 kg, aby nedošlo k poškození hroznů ve spodní části. Urychluje to také vykládku, čímž se zkracuje doba, po kterou musí být utržené hrozny na slunci. Fermentace probíhá 3 dny mechanickou cestou - v pístovém fermentátoru, tzv. Port Toes. Zraje kolem 40 let v malých neutrálních dřevěných sudech o objemu cca 600 l. Údolí Douro je jeden z nejstarších a nejkrásnějších evropských vinařských regionů. Víno se zde vyrábí více než dva tisíce let. V roce 1756 se stalo prvním právně uznaným vinařským regionem. Většina vinic se nachází na strmých kopcích podél řeky Douro a jejích přítoků. Kolem dvou třetin vinic je obhospodařováno na svazích se sklonem více než 30%. Půdu tvoří břidlice, která je bohatá na živiny a dokáže dobře zadržovat vodu. Údolí je rozděleno do tří širokých oblastí – Baixo Corgo, Cima Corgo a Douro Superior. Baixo Corgo leží na západním konci, nejblíže k pohoří Marão, kde jsou nejvyšší srážky a také výnosy z vinic. Oblast produkuje především lehčí styly portských vín určených k relativně brzké spotřebě. Směrem na východ, se sušším podnebím a nižšími výnosy, se nachází Cima Corgo, kde je řada těch nejlepších vinic v Douro, jako například Taylor´s Terra Feita a Junco. Tady vznikají více koncentrovaná vína s větším potenciálem ke zrání. Nejvýchodnější oblast zvaná Douro Superior je nejsušší a pochází odtud ta nejlepší ročníková portská, včetně těch z Taylor´s Quinta de Vargellas.

Hlavní parametry

Značka	Taylors
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Tawny s oříškovým charakterem
Barva	červená
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Přívlastek	v sudech vyzrálé Tawny Porto & Porto Wood Aged
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Oblast & obec	Porto & povodí řeky Douro
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Zrání	40 roků, v dubových sudech
Produkce	raritní kousek
Výroba	zrání v menších dubových sudech, pro rozvoj chutí a vůní, jako jsou ořechy, sušené ovoce, karamel a koření.
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Taylors Porto, Rua do Choupelo nº 250, 4400-088 Vila Nova de Gaia, Portugalsko