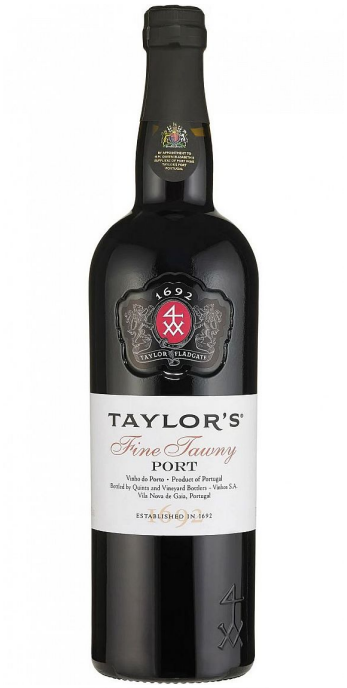
Taylors „ Tawny ” fine Porto DO 20% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína



EAN	5013626111222
Kód produktu	PO000800

Taylor's Fine Tawny Port je portugalské dezertní víno, které je vyrobeno ze směsi několika červených vín. Před smícháním zráli 3 roky v dubových sudech. Zrání probíhalo ve sklepích Taylor Fladgate ve Vila Nova de Gaia. Následně se vína spolu míchala několik měsíců, aby bylo dosaženo rovnováhy.

Fine Tawny Port od Taylor Fladgate je populární portské zejména v Evropě, kde se pije převážně jako aperitiv nebo digestiv. Portské skladujte ve svislé poloze a chraňte jej před světlem. Doporučujeme podávat chlazené při teplotě 12C až 16C.

Barva: mahagonová s červeno-jantarovými odlesky
Vůně: příjemná, ovoce, karamel, pepř, dřevo, ořechy
Chuť: hořká, ovoce, švestky, fíky, pepř, dřevo, džem

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Taylors „ Tawny ” fine Porto DO 20% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína

Popis

Taylor´s Fine Tawny je směsí autochtonních odrůd Touriga National, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão a Tinta Amarela. Hrozny rostou v oblasti Baixo Corgo a Cima Corgo v horní části údolí Douro. Zdejší půdní profil tvoří břidlice. Réva vyrůstá na vinicích typu patamares, terasovitých kamenitých vinicích typických pro tuto oblast. Sklizeň je prováděna vždy ručně. 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 dni mechanickou cestou - v pístovém fermentátoru, tzv. Port Toes. Zraje až 3 roky v dubových sudech ve sklepech ve Vila Nova de Gaia. Jednotlivá vína jsou smíchána několik měsíců před lahvováním pro dosažení rovnováhy a komplexnosti. 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	fine Porto
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Oblast & obec	Porto & povodí řeky Douro
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Zrání	v dubových sudech
Výroba	zrání v menších dubových sudech, pro rozvoj chutí a vůní, jako jsou ořechy, sušené ovoce, karamel a koření.
Balení	holá lahev
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