



Quinta Do Portal 10 years old

Dette er en yndefuldt modnet tawny portvin, der er færdiglagret hos producenten og derfor nu, helt frisk tappet, fremstår perfekt afrundet og drikkeklar.

En 10 års tawny er et blend af mange årgange med en profil som en 10 år gammel vin. Her er det kældermesterens opgave at ramme husets stil år efter år, så man som forbruger ved, hvad man får, når man genkøber Quinta do Portal.

Quinta do Portal er synonymt med Mansilha-familien, der går tilbage til 1400-tallet. De er gået fra at levere druer og vin til efterhånden selv at have fuld kontrol over produktionen, og de har i dag vinbesiddelser bestående af godt 40 hektar topmarker i Pinhão-dalen, i hjertet af Cima Corgo.

Under den lange, oxidative lagring smider denne type portvin sin ungdommelige frugtighed såvel som garvesyren, og tilbage er en blid, afrundet vin, der smager i retning af flydende brunsviger. Uimodståelige, sødmefulde aromaer af puddersukker, julekrydderi, appelsinskal, kandis og rosiner giver en intens portvinsoplevelse.

Nyd Quinta do Portal 10 Year Old Tawny Port som glasset i utide, til desserter med ingredienser som karamel, nødder eller tørret frugt, og når årstiden er til det: til julens bagværk.

Nydes af rummelige glas ved 12-16°.

Denne portvinstype holder sig via sin oxidative opvækst frisk i nogle uger efter åbning, længst ved opbevaring på køl.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk