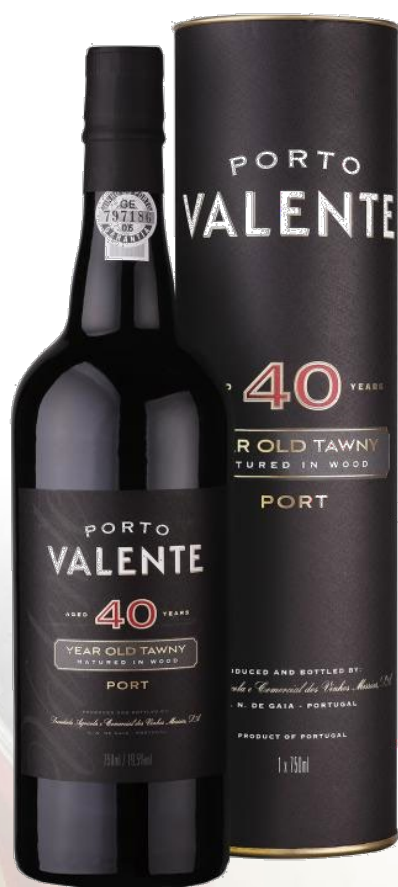




VALENTE 40 Years Old Tawny



Valente er en overbevisende god 40 års tawny, fremstillet på traditionel vis med fodtrædning af druerne og gæring i store, åbne granitkar og efterfølgende med årtiers oxidativ lagring på gamle egefade.

Denne portvin præsenterer sig med imponerende intensitet, smukt mahognifarvet med en intens, kompleks bouquet af valnødder i karamelsirup, puddersukker, syltet citrusskal, syltet figen, fudge og lidt julekrydderier.

Vinen er ældet med ynde og har en flot syre, der giver struktur og balance mellem de forskellige komponenter fra en menneskealders fadlagring. Under denne lagringsproces fordamper en stor del af vinen, der ikke blot er med til at give vinen sin store koncentration men er definerende for selve vinens identitet.

Denne portvinsoplevelse nydes bedst for sig selv, men vil dog stå godt til desserter, hvor nødder eller karamel indgår.

Serveres ved 14-18° alt efter årstid og temperament. Husk også et godt hvidvinsglas, så duftoplevelsen optimeres.

Den lille vinkælder

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

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk