

# Barão de Vilar 2014 Colheita Tawny Port

Rypäleet poimitaan käsin 20 kg laatikoihin niiden ihanteellisessa kypsyysvaiheessa ja jäädytetään yön yli kylmähuoneissa. Rypäleiden rangat poistettiin ja ne murskattiin kevyesti ennen kuin ne sijoitettiin ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin astioihin kuorikontaktin ja käymisprosessien ajaksi. Käymisen lopussa viini siirretään 600 litran tynnyreihin, joissa se kypsyy, kunnes pullotuksen täydellinen ajankohta päätetään.

## Tuotetiedot

**Maa:** Portugali

**Tuontantoalue:** Porto DOC

**Tuottaja:** Barao de Vilar

**Rypäle/rypäleet:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão.

**Vuosikerta:** 2014

**Sokeri:** 106 g/l

**Happo:** 4,2 g/l

**Alkoholi:** 20 %

**Pullokokko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Tiilen punainen

**Tuoksu:** Tuoksu on runsas ja elegantti, yhdistäen kuivattujen hedelmien, kahvin, hunajan sekä suklaan tuoksua

**Maku:** Maku on silkkinen ja täynnä tummien ja makeiden hillojen aromeja. Jälkimaku on pitkä ja vaikuttava.

**Ruokasuositukset:** Aperitiivi, Jälkiruoka

