

SANDEMAN VAU VINTAGE 2000 PORTO 20° 1.5L



1.5l

Fabricant

Sandeman

Titre alcoométrique

20 %

Cépage

Tinta Barroca , Tinta Cão , Tinta Roriz , Touriga Francesa , Touriga Nacional

Processus de fabrication

Issus des meilleures parcelles de Sandeman, les raisins sont vinifiés selon la méthode traditionnelle du porto et foulés au pied dans des lagares en granit, ce qui permet une extraction naturelle des arômes, de la couleur et de la structure. Au printemps suivant la vendange, le vin rejoint les chais de Vila Nova de Gaia, où il vieillit en grands foudres de chêne avant d'être assemblé au terme d'une sélection rigoureuse.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2050

Energie in kcal

158

Energie in kJ

661

49.50

(y compris la TVA)