SANDEMAN LATE BOTTLED VINTAGE 2021 PORTO 20° 75CL



75cl

Fabricant
Sandeman

Titre alcoométrique
20 %

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

Processus de fabrication
Les raisins de la Quinta do Seixo, de la Quinta do Vau et de viticulteurs partenaires de longue date sont vinifiés selon la méthode traditionnelle du porto, foulés au pied dans des lagares en granit à température contrôlée. Après environ quatre ans d'élevage en grands foudres de chêne à Vila Nova de Gaia, le vin est mis en bouteille sans filtration. Il préserve ainsi le caractère d'un vin issu d'un seul millésime.

Température de dégustation
16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au
2031

Prix
International Wine & Spirits Competition , Silbermedaille, 90 Points
James Suckling , 93 Points
Decanter , Silbermedaille, 90 Points

Energie in kcal	149
Energie in kJ	623

24.90
(y compris la TVA)