PORTO FERREIRA LATE BOTTLED VINTAGE 2022 PORT 20° 75CL



75cl

Fabricant
Porto Ferreira

Titre alcoométrique
20 %

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

Processus de fabrication
Les raisins sont vinifiés à la Quinta do Seixo selon la méthode traditionnelle du porto : ils sont foulés au pied dans des lagares en granit, à température contrôlée. Au printemps qui suit la vendange, le vin part à Vila Nova de Gaia, où il est élevé en fûts de chêne avant d'être mis en bouteille la quatrième année après la récolte.

Température de dégustation
16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au
2032

Prix

International Wine & Spirits Competition , Silber, 90 Points

Energie in kcal	152
Energie in kJ	636

21.90
(y compris la TVA)