

PORTO FINE TAWNY



TAYLOR'S®

Informações Gerais

O Porto Taylor's Fine Tawny é particularmente popular na Europa Continental, onde se bebe principalmente como aperitivo. Para aqueles que preferem um estilo mais ligeiro, este versátil porto pode também ser apreciado depois da refeição.

Sugestões de serviço

O Taylor's Fine Tawny é um delicioso vinho de sobremesa, que harmoniza particularmente bem com sabores de amêndoas, frutos silvestres ou chocolate preto. Pode também acompanhar queijos intensos, de pasta azul. É excelente no final das refeições, como momento culminante de uma noite agradável, servido só, com nozes ou amêndoas torradas. Beneficia se servido ligeiramente fresco, sobretudo nos dias quentes.

Notas de Prova:

O Porto Taylor's Fine Tawny caracteriza-se pela sua suavidade. É um tawny relativamente encorpado, com um pronunciado carácter frutado. Este porto de lote, resultado de uma selecção de vinhos produzidos no Douro, envelhece em cascos de madeira de aproximadamente 600 litros durante três anos, antes de ser engarrafado. Isto amacia o vinho e dá-lhe um ligeiro toque de madeira.

