

WARRE'S Otima tawny 20 ans

44,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	10667360
	Prix licencié	38.54\$
	Conditionnement	12x500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin de liqueur
	Pays	Portugal
	Désignation réglementée	Denominação de origem controlada (DOC)
	Région	Porto
	Appellation	Porto
	Qualité	Tawny - 20 ans
	Cépage(s)	Touriga Nacional
	Cépage(s)	Touriga Franca
	Cépage(s)	Tinta barroca
	Cépage(s)	Tinta Roriz
	Pourcentage d'alcool	20%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	90-100
	Fermeture	Liège avec tête de plastique
	À boire	Prêt à boire



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Warre's, fondé en 1670, fut le premier producteur de porto britannique établi au Portugal ; il est donc le pionnier d'une grande tradition et son histoire se confond avec celle du porto lui-même. Les portos de Warre's se distinguent par leur structure, leur élégance et leur nez délicat. Ils ont un style particulièrement frais et élégant.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur cuivrée et translucide, Otima 20 ans dégage de riches arômes de noisette, de havane et de sucre brun. La bouche est généreuse et dévoile des notes persistantes de caramel, d'épices et de fruits confits. Les tanins et l'acidité assurent un équilibre et une parfaite longueur. Superbe avec des fromages, des noix ou des fruits secs, de la crème brûlée ou du gâteau aux noisettes ou au chocolat. Servir entre 14 et 16°C.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles, de fin août à septembre. La fermentation est assurée par des levures indigènes à une température variant entre 24 et 28°C. Quand le moût a atteint le degré de sucre désiré (normalement en 48h), il est fortifié avec du brandy. Le vin est ensuite vieilli en fûts de chêne.

