

PORTO TAWNY



Informações Gerais

O Tawny Fonseca é um porto de lote, seleccionado de entre vinhos mais ligeiros produzidos no Douro. Antes de ser engarrafado, envelhece durante três anos em cascos de madeira de aproximadamente 630 litros. Isto confere ao vinho suavidade e dá-lhe um ligeiro toque de madeira.

Sugestões de serviço

O Porto Tawny é um delicioso vinho de sobremesa, e 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 tawny da Fonseca é um tawny relativamente concentrado e cheio, com um pronunciado carácter frutado.

Garrafas Disponíveis

5cl, 20cl e 37,5cl

