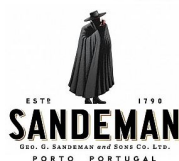


Sandeman porto 10y 0.75l

» Vína



EAN

5601083002124

Kód produktu

PO000215

Červené fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a Tinto Cao vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti v povodí řeky Douro - sladké

Porto Tawny 10y je nazrálé Portské víno, rovnováha vyztříbeného ovoce s intenzitou zralého dubu, která zdůrazňuje kvalitu značky Sandeman. Vybrané portské vína se vybírají na zrání v dřevěných kádích a soudcích, kde se koncentruje jejich ovocný charakter a chuť. Intenzivní červená barva s cihlově červenými odstíny ve sklenici. Elegantní a komplexní vůně s vůní zralého ovoce, džemu a tóny ořechů, vanilky a rozinek. Plné tělo na patře s jemnou vanilkovou a rozinkovou chutí. Dlouhý, přetrvávající závěr.

Zbytkový cukr: 101 g/l

Teplota podávání: 12–16 °C

Dokonale se hodí k silnému modrému sýru a bohatým dezertům, jako je tarte tatin, pudink nebo sladkosti s fíky, ořechy a rozinkami.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Sandeman porto 10y 0.75l

» Vína

Popis

Barva dozrává od hluboké rubínové po červený jantar, čímž vzniká chutné a energické zlatožluté portské. Ovoce a zralost jsou harmonicky vyvážené ve všestranném víně, které se ideálně hodí ke gurmánské jídlu nebo na léčba příjemného momentu. Energická načervenalá barva vysoké intenzity je typická pro tento styl vyzrálých, ale stále mladistvých vín. Naznačuje elegantní a složitou vůni, spojuje zralé ovoce, džem a oříšky s náznaky vanilky a rozinek. Co se týče chutě, je to mimořádně aromatické víno, silné a působivé, s přetrvávajícím finišem. Je lahodné, když se podává samotné a mírně vychlazené, a překvapivě dobře se hodí k sytému předkrmu nebo silnému modrému syru. Rovněž se dokonale hodí k sytější dezertům od Tarte Tatin po krémy, zmrzlinu, pudink s fíky, oříšky a rozinkami. Po otevření vydrží až 6 - 8 týdnů. V roce 1790 požádal 25letý George Sandeman, syn bohatého skotského tesaře, svého otce o půjčku 300 liber. Jeho cílem bylo etablovat se jako obchodník s vínem v Londýně. George Sandeman následně založil společnost Sandeman, která se později stala jedním z předních světových dodavatelů portského a sherry. Od samého začátku se Sandeman specializoval na výrobu a obchod s portským a sherry. Na rozdíl od dneška nepodnikal ze svých kanceláří, ale z kavárny Tom's Coffee House na Birchin Lane v Londýně. V té době se obchody často uzavíraly na základě slova gentlemana. George Sandeman si rychle získal vynikající pověst, která definuje společnost Sandeman dodnes. Sandeman 10 Years Old Tawny Port je elegantní, intenzivně červené portské víno vyrobené z pečlivě namíchané směsi odrůd, včetně Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca a Touriga Nacional. Ručně sbírané hrozny jsou před fermentací odstopkovány a jemně rozdrceny, aby se zajistila optimální extrakce ovocných složek. Fermentace probíhá za kontrolovaných teplot a následně se přesně přidává vinný alkohol. Toto portské víno tradičně zraje ve staletých dubových sudech ve vinařství Sandeman ve Vila Nova de Gaia. Vína vybraná pro Sandeman 10 Years Old Tawny, zrající 9 až 12 let, jsou pravidelně ochutnávána a analyzována, aby byla zaručena nejvyšší kvalita. Výsledkem je dokonale vyvážené Tawny, které se vyznačuje sametovou texturou a bohatým aroma.

Hlavní parametry

Značka	Sandeman
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Tawny s oříškovým charakterem
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Barva	červená
Oblast & obec	Porto
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Přívlastek	v sudech vyzrálé Tawny Porto & Porto Wood Aged
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Výroba	zrání v menších dubových sudech, pro rozvoj chutí a vůní, jako jsou ořechy, sušené ovoce, karamel a koření.
Zrání	10 roků, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrůdové víno rékové s přídavkem pravé brandy - Acquadente
Výrobce	Sandeman Cellars (Caves Sandeman) Largo Miguel Bombarda, 3 4400-222 Vila Nova de Gaia Portugalsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.