



## J H Andresen 40 anos Branco Porto

18 pts Revista de Vinhos - cor âmbar. A abundância de aromas de frutos secos amarelos (pêssego e alperce), com notas de mel e nuances de luz de cera de abelha. Macio e delicado, com notas de frutas secas. Muito longo e complexo.

**Região:** Port wine

**Tipo:** White Port

**Graduação:** 20%

**Tamanho:** 500 ml

**Castas:** Old Vines

**Enólogo:** Álvaro van Zeller

**Colheita:** NV

### MORE INFO

**Vinificação:**

Esta mistura Tawny envelhecido foi amadurecido em cascos de carvalho.

**Castas:**

Old Vines

**Notas de prova:**

cor âmbar. A abundância de aromas de frutos secos amarelos (pêssego e alperce), com notas de mel e nuances de luz de cera de abelha. Macio e delicado, com notas de frutas secas. Muito longo e complexo.

**Conselhos de armazenar e servir:**

Servir a 12 ° C.

**Emparelhamento com comida:**

Vai bem com sobremesas como tortas, frutas bolos secos, creme de leite.

**Críticas e prémios:**

- . 18 pontos Revista de Vinhos;
- . Medalha de Ouro Concours Mondial de Bruxelles 2013;
- . Medalha de Prata Decanter World Wine Awards 2013;
- . Medalha de Prata International Wine Challenge 2013.