

J H Andresen 20 anos Branco Porto

Ouro Concours Mondial de Bruxelles - O sabor é algo de se ver: pêssego, damasco, mel de acácia e cedro e notas fugazes de. . . bem que 's para você decidir. Há uma acidez cativar, com a razão de ser encanto e aromas de frutos secos, da idade Porto.

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:

O sabor é algo de se ver: pêssego, damasco, mel de acácia e cedro e notas fugazes de. . . bem que 's para você decidir. Há uma acidez cativar, com a razão de ser encanto e aromas de frutos secos, da idade Porto.

Conselhos de armazenar e servir:

Servir a 12 ° C.

Emparelhamento com comida:

Vai bem com foie - gras, sobremesas doces - pudim de Natal, tortas, bolos de frutas secas, creme brûlée.

Críticas e prémios:

- . Medalha de Ouro Concours Mondial de Bruxelles 2014;
- . Medalha de Prata Decanter World Wine Awards 2014.