

Sogrape, Portugali

Ferreira 10 Y.O. White Port

Hintaryhmä

18-19 €

Ruokasuositukset



Rypäle

Malvasia Fina, Códega, Rabigato, Gouveio

Väri

Meripihka

Tuoksu

Intensiivisessä ja kehittyneessä tuoksussa on kuivattuja hedelmiä kuten aprikoosia sekä lempeää mausteisuutta

Maku

Makea, taatelinen, aprikoosinen, appelsiininkuorinen, kevyen pähkinäinen, mausteinen, aromikas, lämmin.

Maa:	Portugali
Alue:	DOC Porto - Douro
Tuottaja:	Sogrape
Pullokoko:	37,5
Alkoholia:	20,0 %
Sokeripitoisuus:	134,0 g/l
Korkkityyppi:	luonnonkorkki
Pulloja/laatikko:	12 kpl

Alkoihin lokakuussa 2015 ilmestynyt Ferreira 10 Y.O. White Port on meripihkanruskea, makea portviini, joka sopii erinomaisesti juustojen ja jälkiruokien seuralaiseksi. Viinin aromit ovat vahvasti hedelmäisiä ja siitä voi aistia mm. taatelia, aprikoosia, appelsiininkuorta, pähkinää. Mausteista ja aromikasta makua seuraa pitkä ja lämmin jälkimaku.

Käsin poimituista rypäleistä valmistettu viini on kypsytetty terästankeissa ja väkevöity perinteisesti rypäleviinalla. Lopulliseen sekoitukseen valitut viinit ovat kypsyneet 845 vuotta tammitynnyreissä.

Ferreiran portviinitalo on perustettu vuonna 1751. Se on ainoa alunperin dourolaisten viinintekijöiden perustama portviinitalo. Talo omistaa n. 200 hehtaaria viinitarhoja. Vuodesta 1987 Ferreira on ollut osa Sogrape Vinhos -yhtiötä.



JUOMAVINKKI.FI



Pernod Ricard Finland