



Grandes
Bodegas Históricas

Reserva Tawny Porto Quinta Das Carvalhas

ESTILO: Fortificado y Dulce.

VARIETADES: Varietales tradicionales de Oporto.

ELABORACIÓN: La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El vino se fortalece con la adición de brandy de vino una vez que se alcanzan los niveles de azúcar deseados. Los oportos con esta mezcla envejecen en barricas y cubas de roble viejas durante un período medio de 7 años.

NOTAS DE CATA: Este Reserva Tawny revela aromas de frutos secos que combinados con sutiles toques de caramelo, especias y madera, crean complejidad y nobleza. Sus sabores afrutados y de regaliz se desarrollan en un paladar suave y aterciopelado típico de los Tawnies de Quinta das Carvalhas.

MARIDAJE: Quesos suaves, chocolate y frutos secos.