



**Poças 2000
Colheita
Douro
Portugal**

Karakteristika

En Single Harvest Tawny, der har været lagret 18 år på egetræsfade i Poças' kældre i Vila Nova de Gaia.

Farve

Let brunlig farve.

Duft

Delikat duft af tørret frugt med noter af vanilje

Smag

Fyldig portvin med markerede tanniner, som er flot afstemt i forhold til egetræslagringen. Lang og harmonisk eftersmag.

Lagring

18 års fadlagring.

Serveringsforslag

Denne Colheita er særdeles velegnet til kraftige oste, chokolade, creme brûlée og andre æggebaserede desserter samt som hygge. Portvin bør nydes afkølet.

Producent

Poças

