'포르투갈 정통 포르토 와인'

오스본 토니 포트 20년

Osborne Tawny Port 20 Years Old

지역	포르투갈 〉 포르토
포도품종	토리가 나시오날 토리가 프란카 틴타 아마렐라 틴타 로리즈
알코올	20%
용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	황금 빛깔의 사랑스러운 호박색 와인이 인상적이며 풍부한 꿀향, 헤이즐럿향, 약간의 향신료의 향이 아름답게 느껴진다. 달짝지근한 맛의 아주 긴 피니쉬가 일품이다.
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 디저트

	DRY				SWEET	
당도	1	2	3	4	5	
	LIGHT				FULL	
바디	1	2	3	4	5	

제품설명

D.O 포르토에서 생산되는 Touriga Nacional (또우리가 나씨오날), Touriga Francesa (또우리가 프란세자), 띤따 호리스(Tinta Roriz), Tinta Amarela (띤따 아마렐라), Tinta Barroca (띤따 바로카) 5개의 품종을 블렌딩 한 포트 와인으로, 전통적인 포트와인 캐스크인 pipes에서 20년의 숙성과정을 거친 와인이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.