



‘포르투갈 정통 포트 와인’

오스본 토니 포트 20년

Osborne Tawny Port 20 Years Old

지역	포르투갈 > 포르투		
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, 헤이즐릿향, 약간의 향신료의 향이 아름답게 느껴진다. 달착지근한 맛의 아주 긴 피니쉬가 일품이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 디저트		



제품설명



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

와이너리



오스본 그룹은 200년 이상의 역사를 가지고 있는 가족 경영 와이너리로 1772년 설립 이후 와인 사업을 이어오다 1973년부터 글로벌 비즈니스에 초점을 두고 200년 이상 쌓아온 스페인 와인에 대한 전통 방식을 고수하며 세계 프리미엄 스페인 와인 카테고리 사업을 확장하였다. D.O Rioja, Jerez, Rueda, Ribera del duero 등 스페인 전역 뿐 아니라 포트와인이 생산되는 포르투갈 Oporto지역에도 vinyard를 보유하고 있다.

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