



Porto Tawny 30 years

Dow`s

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Type | Porto |
| Origine | Portugal, Douro |
| Producteur | Dow`s Douro |
| Classification | Douro DOC |
| Expansion | 30 ans en fûts de bois |
| Contenu | 75 cl |
| Température de service | 16 - 18 ° C |
| Teneur en alcool | 20 % |
| Numéro d'article | 78003703 |

Recommandation culinaire

Plus ils mûrissent longtemps, plus leurs arômes de noix, de caramel et de chêne fin deviennent intenses. Si vous associez le Tawny à du fromage, servez-le légèrement frais avec du Comté ou du Pecorino vieilli. Le caractère noisette et fruité de ces cépages se marie parfaitement avec les arômes du porto mûr. En partenaire de dessert, Tawny accompagne une crème brûlée, un gâteau fin aux amandes ou aux noix de pécan ou (presque mieux) un crumble aux pommes avec de la glace vanille.

Notes de dégustation

Au nez, des arômes de figues mûres, de fruits confits, de prunes juteuses, d'espresso noir et de réglisse épicée. L'harmonie et l'équilibre dominant en bouche, la vanille douce et les fines épices accompagnent la finale persistante. Plus les embouteillages sont anciens, plus les impressions sensorielles deviennent intenses et complexes et témoignent de la qualité du travail réalisé chez Dow's.