

Delaforce, Fine Tawny Port

델라포스, 파인 토니 포트



생산자 델라포스(Delaforce)

품종 투리가 나시오날(Touriga Nacional), 투리가 프랑카(Touriga Franca)
틴타 로리즈(Tinta Roriz)

생산지 포르투(Porto)<포르투갈(Portugal)

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

- 추가적인 숙성없이 바로 즐길 수 있는 파인 토니 포트와인
- 델라포스 파인 토니 포트는 블렌딩 된 와인을 평균 4년으로 숙성시킨 와인으로 테라코타 오렌지 빛 테두리의 짙은 레드 칼라를 띤다. 숙성기간 동안 색상이 부드러워지고, 프레쉬한 과일 풍미는 우드에서 점차 견과류 뉘앙스로 발전한다.
- 포도는 9월 중순에 수작업으로 선별하고 수확하여 작은 트레이에 담아 완벽한 상태로 유지되어 와이너리로 운반 및 양조된다.
- 주정강화 전까지 껍질과 접촉하는 자동양조기에서 발효가 진행되고 브랜디 첨가 후 최대 2년 동안 오크 통에서 숙성 진행
- Color 깊은-가넷 앰버 컬러
- Aroma 과즙 가득한 베리의 풍미와 잘 익은 핵 과일의 뉘앙스
- Palate 신선하고 균형 잡힌 질감과 직관적이고 단단한 탄닌이 특징
- Pairing 크림 브뤼레, 브리 까망베르 등 연성 치즈, 초콜릿 디저트 등
- Serving Temp 16°C
- Alc./Vol. 20% / Residual Sugar 101.8g/l