



DOW'S 20 YEAR TAWNY

DOC Porto | Tawny Port

Le Dow's 20 Year Tawny est un Porto mature et assemblé, façonné par un long vieillissement en barriques d'occasion. Le style est noiseté, dominé par les agrumes et affiné, la douceur étant équilibrée par le caractère sec et minéral du Douro de la maison. VINIFICATION : les parcelles de Tawny vieilles sélectionnées sont assemblées pour un profil moyen de vingt ans. Le vieillissement oxydatif en barriques donne la couleur ambrée, la profondeur des fruits secs et les notes de noix grillée tout en adoucissant la structure tannique. SERVICE : servir légèrement frappé à 12 à 14 °C avec une tarte aux amandes, un gâteau à l'orange, du fromage bleu, des noix grillées ou des desserts au chocolat noir. Une fois ouvert, le Porto Tawny se conserve bien pendant plusieurs semaines au réfrigérateur.

Tasting notes

Color

Or ambré aux reflets orangés.

Aroma

Noisette, orange confite, figue, miel, noix de muscade et caramel délicat.

Taste

Soyeux et frais, avec fruits secs, cacao, écorce d'orange et douceur équilibrée.

Finish

Long et aux bords secs, avec noix, écorce de citron et épices fines.

DOW'S Dow's fait partie de l'histoire profonde de la famille Symington dans le Douro, avec des vignobles sur les terrasses d'ardoise escarpées et des lodges à Vila Nova de Gaia. La maison est connue pour un style Port plus sec et structuré, façonné par l'agriculture traditionnelle du Douro et le travail prolongé en barriques.