



PORTO CRUZ

Wina porto wzięły nazwę od jednego z największych i najsłynniejszych miast Portugalii. Jednak piwnice, w których dojrzewają, znajdują się po drugiej – południowej stronie rzeki Douro, w miejscowości Villa Nova de Gaia, która wchodzi w skład aglomeracji miejskiej Porto. Region Douro został wyodrębniony w 1756 r. i jest najstarszym regionem winiarskim na świecie.

By uzyskać intensywne wina, podczas winifikacji czerwonych wersji porto, winogrona są poddawane mocnej maceracji, a by przyspieszyć ten proces, często są one rozgniatały w tradycyjny sposób – stopami. Proces fermentacji zatrzymuje się gwałtownie, poprzez dodanie białej brandy – wtedy wino zachowuje słodczy, dzięki naturalnym cukrom.

SPECIAL RESERVE

Produkowane z najlepszych winogron. Dojrzewa przez 7 lat w dębowych beczkach. Posiada ceglasty kolor ze złotymi refleksami oraz delikatny zapach czerwonych i suszonych owoców (figi i śliwki). Smak dobrze zbalansowany, ze złożonymi nutami suszonych owoców.

Nazwa produktu	Poj. [L]	Alk. [%]	But. w kart.	Kart. na palecie	EAN but.	EAN kart.	CN kod
PORTO CRUZ SPECIAL RESERVE	0,75	19,0	6	105	3147690024804	3147691240630	22042189