

KARTA PRODUKTU



PORTO CRUZ

Wina porto wzięły nazwę od jednego z największych i najslawniejszych 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 rozgniatane 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 |