

Maynard's Colheita 1934



Preg av lakris og sedertre. Veldig stor og fyldig konsentrert smak med mye tekstur og en frisk lang avslutning.



Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Barroca



Håndplukkede druer som kjøles ned i 12 timer etter plukking. Druene gjennomgår en periode med pre-gjæring så følger temperaturkontrollert gjæring i ståltanker frem til ønsket sukkernivå er nådd. Så tilsettes brandy for å stoppe fermenteringen.



Lagret i 90 år på brukte 550 liters franske eikefat.

kr

Alkohol: 21%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

18713101

Produsent Barão de Vilar	Type Hetvin	Land Portugal	District Douro
Sukker (g/l) 171	Syre (g/l) 7,8	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6