

## 20 Anos Tawny



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Portugalia
<b>REGION</b>	Porto
<b>SZCZEP</b>	Tinta Roriz , Tinta Amarela , Souz? o , Touriga Franca , Tinta Barroca , Touriga Nacional
<b>RODZAJ</b>	Słodkie
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	20,0 %
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Bursztynowo brązowy kolor. Aromaty suszonych moreli, rodzynek i miodu oraz kandyzowanych cytrusów.

### Smak:

Mocny i intensywny smak, nuty cynamonu i czekolady. Imponujący długi finisz z waniliowo-orzechową nutą.

### Potrawy:

Mus czekoladowy

Burmester



W roku 1730 Henry Burmester i John Nash założyli w Londynie firmę zajmującą się handlem produktami zbożowymi. W roku 1750 przeprowadzili się do Vila Nova de Gaia i rozpoczęli eksport porto na wyspy brytyjskie i do reszty Europy. W kolejnych latach firma przechodziła wiele - wzniość i upadków, spowodowanych głównie przez istotne dla świata wydarzenia historyczne, ale zawsze pozostała firmą rodzinną. Wiedza przekazywana z pokolenia na pokolenie zaowocowała winem najwyższej jakości, wzbudzającym podziw i uznanie na całym świecie.

Historia i kariera porto, podobnie jak i kilku innych win wzmocnianych, wiąże się z upodobaniem Anglików do alkoholu i ich dominacją w handlu morskim. Nazwa wina pochodzi od miasta Porto, położonego u ujścia rzeki Douro. Pierwsze dane świadczące o eksporcie wina do Anglii pochodzą już z 1353 roku. Z upływem lat popularność porto na rynku angielskim wiązała się ściśle ze stanem stosunków angielsko-francuskich. W chwili ich pogorszenia dochodziło do utrudnień lub wręcz całkowitego ucięcia dostaw ulubionych przez mieszkańców Albionu win bordoskich, które siłą rzeczy, a raczej nałogu, musiały być czymś zastąpione.