



Vin: Romariz Fine Tawny Port

Producent: Romariz

Alkohol: 20 %

Romariz har siden 1987 været et brand under gruppen "Quinta and Vineyard Bottlers", som desuden tæller husene Taylor's, Fonseca og Croft.

Vinificering og modning

Romariz Fine Tawny Port - er en blended Tawny portvin, fremstillet af udvalgte og aromatiske vine med mellem 4-7 års lagring på fade af varierende størrelse.

Romariz trækker på mange af de ældre vine, som indgik i de lagre som gruppen erhvervede efter overtagelsen af portvinshuset Borges samt de lagermæssige synergier efter indlemelsen af huset Croft, foruden juvelerne Taylor's og Fonseca. Herudover deler man adgangen til gruppens topmoderne vinifikations-center i Douro Superior, Quinta do Nogueira som er udstyret med stållagares med fodtrampesystem, styret af robotter!

Smag

Romariz Fine Tawny - præsenterer sig med en nydelig mahognifarve, duft af modne frugter og friskhed i en lidt lettere stil end f. eks kendt fra de traditionelle portugisisk ejede huse. Sødmen er også markant, men afbalanceres af syrerne og slutter harmonisk i eftersmagen.

Nydes til

Velegnet til hårde ostetyper eller tærter, nøddebaserede desserter eller tørrede frugter, figer, abrikoser - eller blot som meditations-drik inden et måltid.

Serveringstemperatur

15-18 °C.

