

Quinta das Carvalhas Tawny Reserva



Karakteristieken

Quinta das Carvalhas porto wordt geproduceerd in het hart van de Douro vallei in de Quinta, die al snel het symbool werd van de oudste gedemarqueerde regio ter wereld.

Quinta das Carvalhas is een elegante, fluwelen Tawny, die zorgvuldig gerijpt wordt gedurende 7 jaar in geselecteerde eikenhouten vaten tot het zijn karakteristieke kleur verkrijgt van gebrand topaas.

Deze porto is uitstekend op zichzelf, maar kan aanbevolen worden om te serveren met cakes, bessentaarten en verfijnde pasteien gemaakt met chocolade, amandelen of pecannoten.