



00101175

Taylor's Oporto Blanco Extra Seco

750 ml 6 /c

Variedades: Malvasia Fina, Viozinho, Rabigato, Esgana Cão y Gouveio.

Envejecimiento: Entre 4 y 5 años en grandes cubas de madera "Balseiros".

Estilo: Afrutado (consumo inmediato).

El servicio: Lo ideal es servirlo frío (6° a 10°C). En la copa de Oporto o en una copa para vino blanco, tipo Bordeaux. O bien en un vaso largo con hielo, quinada (San Pellegrino) y una hoja de menta fresca o una rodaja de limón.

Conservación (una vez abierto) 8 a 15 días.

El Oporto Blanco Chip Dry es un aperitivo elegante y sofisticado; la introducción perfecta para una comida informal.

Acompañado muy bien las aceitunas marinadas o las almendras tostadas.

El Chip Dry también es ideal para preparar un cóctel de verano refrescante y original. Basta mezclar una parte de Chip Dry con dos partes de agua tónica fría en un vaso alto y añadir unas hojas de menta o una rodaja de limón

Y sus notas de cata: color paja pálido. Nariz delicada, que combina fragancias de fruta fresca con aromas complejos y toques de roble característicos de un oporto blanco tradicional. Boca fresca y viva, con buen sabor y final seco y vibrante.