



00104497

Taylor's Oporto "Select Reserve"

750 ml 6 /c

Variedades: Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca y Tinta Amarela.

Envejecimiento: Entre 2 y 3 años en grandes cubas de madera "Balseiros".

Estilo: Ruby (Afrutado). Menos oxidativo.

El servicio: Ideal a 12 o 16°C. En la copa de Oporto o en una copa para vino tinto, tipo Bordeaux. No necesita decantarse. Conservación (una vez abierto) 8 a 10 días.

Exquisito con los quesos de cabra o vaca como el Cheddar o uno cremoso como el Brie. Igual muy bien con tarta de chocolate o una mousse de chocolate negro con un frutos rojos.

Y sus notas de cata: Color rojo rubí profundo, con ribete granate. Clásico, nariz de intensa fruta negra. Mucho cuerpo, firme y vigoroso en la boca, con poderosos sabores de fruta y un largo final.