

## PORTO SILVA REIS Tawny

<b>Land:</b>	Portugal
<b>Regio:</b>	Douro
<b>Appellatie:</b>	Porto
<b>Kleur:</b>	Rood
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Druiven:</b>	Touriga nacional - Touriga francesa - Tinta Barroca - Tinta roriz
<b>Alcoholvolume:</b>	19 %
<b>Temperatuur:</b>	15-18°C
<b>Aan te raden bij:</b>	aperitief of dessert, ganzelever, gedroogd fruit, bepaalde kazen (Roquefort, Gorgonzola, Portugese kazen)
<b>Omschrijving:</b>	Hoge kwaliteitsporto uit de Upper Douro in Noord-Portugal. Het gaat om een blend die 4 à 5 jaar op vat gerijpt heeft alvorens te worden gebotteld. De Porto wordt verkregen door de gisting van de druiven te onderbreken door toevoeging van alcohol. Vroeger deed men dit om de wijnen te beschermen voor de dikwijls lange transporten op zee. Vandaag doet men dit omdat men het lekker vindt. Door de onderbreking van de gisting worden niet alle suikers in alcohol omgezet, zodat een bepaald restsuikergehalte overblijft. De SILVA REIS Porto werd meermaals gedecoreerd omwille van zijn kwaliteit en staat bekend als één van de beste merken op de markt. Het is met recht en reden dat eigenaar Manuel José Da Silva Reis er zijn privé-merk van heeft gemaakt en er zijn naam aan verbond.

