



Fonseca Tawny Port

폰세카 타우니 포트

오크 캐스크에서 3년 숙성해 은은한
풍미를 가진 포트 와인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	포티파이드 와인
Country / Winery	포르투갈 > 도우로 벨리 / 폰세카
Grape Variety	블렌딩
Capacity	750ml
Food Matching	살짝 칠링해 디저트 와인으로 마시거나 볶은 아몬드, 각종 베리, 다크 초콜릿, 블루 치즈와 곁들이면 잘 어울린다.

Information

벽돌색이 감도는 붉은 색을 띠고 있으며, 살구와 자두, 달콤한 버터스카치와 향신료가 섞인 향이 난다. 한껏 즐긴 잼처럼 농축된 과일맛이 나며 매력적인 산미가 더해져 피니시까지 즐거운 와인이다.

폰세카 소유의 밭에서 난 포도만 사용해 만든 레드 포트 와인 중 가장 파워풀하고 숙성 잠재력이 있는 것들을 따로 모아 만들었다. 630리터짜리 캐스크에서 3년 숙성 후 블렌딩 해 몇 달 간 안정화 과정을 거친 후 병입한다.

Awards

+ James Suckling 87점

Tip

타우니 포트는 오크 캐스크에서 숙성하는데 이 과정에서 과일 캐릭터는 열어지고 견과류, 버터스카치 풍미가 나타난다. 산화를 겪으며 색상은 점차 황갈색을 띠게 되며, 이 때문에 타우니(tawny, 황갈색)라는 이름을 갖게 됐다.