

FINE TAWNY

PORTO TAWNY

COMPLEXIDADE



INTENSIDADE
AROMÁTICA



CORPO



SOBRE ESTE PORTO

Suave e macio, com um perfil frutado, este Porto Fine Tawny é produzido a partir de castas autóctones cultivadas no Vale do Douro.

Cuidadosamente loteado e envelhecido em tonéis de madeira, desenvolve aromas suaves e frutados.

COMO APRECIAR

Ideal para acompanhar sobremesas, queijos ou frutos secos. Servir ligeiramente fresco.

SUGESTÕES DE COCKTAILS

TAWNY ESPRESSO

2 partes de Porto Fine Tawny
1 parte de café cold brew
Servir com gelo e decorar com casca de laranja

PORTO NEGRONI

1 parte de Porto Fine Tawny
1 parte de gin
1 parte de Campari



Temperatura de serviço: **6-10°C**



Conservar a garrafa na posição vertical, protegida da luz e num local fresco, com temperatura constante.



Pronto a consumir
Não necessita de decantação.

ROYAL OPORTO

WWW.ROYALOPORTO.COM