

# Borges Tawny Port

**LAND:**  
Portugal

**HERKOMSTGEBIED:**  
Douro



**DRUIVENRAS:**  
Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Tinta-Barroca, Tinto-Cão and Tinta-Roriz

**ALCOHOL:**  
19%

**RESTSUIKER:**  
112 gr/l

**ZUUR:**  
4,4 gr/l

**DOMEIN:**

Sociedade dos Vinhos Borges werd in 1884 opgericht als Borges & Imão door de broers António Nunes Borges en Fransisco António Borges. Sindsdien is het uitgegroeid tot een organisatie die bestaat uit meerdere wijnboerderijen (Quintas) in de Douro, Dão en Vinho Verde regio. Men produceert een diversiteit aan wijnen, zowel stille als mousserende wijnen, ports en brandy.

**WIJNBEREIDING:**

Wanneer de nauwkeurig geselecteerde druiven in de kelder aan komen, worden ze onmiddellijk gekneusd en ontsteeld. De fermentatie vindt plaats gedurende 3 a 4 dagen met de schil. Het sap wordt regelmatig over de druiven gepompt om zoveel mogelijk kleur en aroma's aan de schillen te onttrekken. Vervolgens worden de schillen gescheiden van de most en wordt wijnalcohol (77%) toegevoegd waardoor het alcoholpercentage stijgt, de fermentatie stopt en voldoende suiker over blijft. Daarna rijpt de wijn in houten vaten. De wijn is een blend van verschillende oogstjaren met een houtrijping tussen de 5 en 7 jaar.

**GEUR/SMAAK:**

Aroma's van kweeper en jam met tonen van vanille van de houtrijping. De aanzet is zacht en krachtig met een perfecte zoetheid. Door de jammigheid in de afdrank is duidelijk de rijpheid waar te nemen.

**COMBINEREN:**

Mooi aperitief. Goede combinatie met fruitdesserts, lichte kazen, maar ook met ganzenleverpaté.

**SCHENKADVIES:**

14-16°C

