



Oporto Fonseca Tawny

Procedencia:

Valle del Duero - Portugal

El más joven de los Tawnys, con un promedio de 3 años de añejamiento, este oporto se caracteriza por su suavidad, su clásico color leonado muy marcado, y sus sabores claramente afrutados.

Este oporto se obtiene por una mezcla de vinos ligeros del Douro y envejece en barricas de madera durante 3 años, antes de ser embotellado.

El mejor compañero de este Oporto es sin duda los postres con azúcar caramelizada como la crème brulée, y los que usan como base las frutas blancas y las almendras.

Puede servirse a temperatura normal o un poco más fresco para disfrutarlo plenamente durante los días soleados.