

PORTSKÁ VÍNA, RUMY



Portská vína

Ochutnejte jedinečná portská vína z rodinného vinařství Coimbra de Mattos, ze srdce vinařské oblasti DOC Vinho do Porto v údolí řeky Douro na severu Portugalska.

Víno je ekologicky pěstováno na malých vinicích a vyráběno tradičními metodami.

Červená portská vína jsou vyráběna z místních odrůd Tinta Amarela, Tinta Roriz a Touriga Franca, bílá portská vína z odrůd Malvasia Fina, Gouveio (Verdelho), Rabigato a Síria.

Portské na skleničku 0,05l / v čokoládovém kalíšku 0,03l

Porto Valriz Ruby – červené 55,-/68,-
19 %, cukernatost 3,4°

Rubínová barva, vůně zralého ovoce a rozinek, ovocná chuť s náznakem vanilky. Zrání: 3 roky v kaštanových sudech.

Porto Valriz Tawny – červené 55,-/68,-
19,6 %, cukernatost 3,4°

Zlatavá barva, vůně koření, vanilky a kari. Chuť po staření ve dřevě, s tóny vanilky a sušeného ovoce. Zrání: 5 let v kaštanových sudech.

Porto Valriz Branco – bílé 58,-/70,-
19,1 %, cukernatost 3,5°

Slámově zlatá barva, aroma vanilky a sušeného ovoce. Příchutí lískových oříšků a mandlí. Zrání: 3 roky v kaštanových sudech.

Porto Valriz Branco Leve Seco – bílé suché 58,-/70,-
17,9 %, cukernatost 0,9°

Zlato-žlutá barva, vůně sušeného a tropického ovoce. Svěží chuť s tóny exotického ovoce. Zrání: 2 roky v kaštanových sudech.

Valriz 10 Years – červené 88,-/98,-
19,6 %, cukernatost 3,9°

Zlato-červená barva, bohatý buket, vůně sušeného ovoce, mandlí, lískových oříšků, koření a vanilky. Plné tělo s příchutí koření a sušeného ovoce. Zrání: 10 let v kaštanových sudech.

Exkluzivní světové rumy

Kakadu Elixír 0,04 l 75,-

Blend 3 až 5letých rumů, vyzrálých banánů macerovaných v rumu a karamelu. Lahodně jemná banánová vůně i chuť. Původ: Panama.

Dos Maderas PX 5+5 Y.O. 0,04 l 125,-

Trojité stařený exkluzivní blend rumů z Barbadosu a Guayany: 5 let zraje v dubových sudech v Karibiku a poté je převezen do Andalusie a zraje 3+2 roky v sudech po luxusních španělských 20letých sherry.

Plantation XO 20th Anniversary 0,04 l 145,-

Jedinečný prémiový blend rumů z Barbadosu. Romy nejprve 8-15 let zrají v Karibiku, poté jsou míchány a převezeny do Francie k dalšímu zrání 2-10 let v sudech po nejlepším světovém koňaku. Výsledkem je nádherná ovocně-květinová vůně s tóny vanilky, kakaa a čokolády, chuť skořice, kokosu a tropického ovoce a mangový závěr.

Portské i rum lze na přání připravit s velkým šálkem horké čokolády. K rumům a červeným portským vínům doporučujeme 72% hořkou (+60,-), k bílým portským vínům bílou nebo mléčnou čokoládu (+70,-).