



CRUZ TAWNY



O CRUZ Tawny é um Porto tinto com notas de frutos vermelhos que combina perfeitamente com frutos secos, pato e melão.

COMBINAÇÕES >



< CRUZ RUBY

CRUZ WHITE >

A sua cor é vermelho com ligeiros reflexos acobreados. O seu nariz oferece aromas de morangos e framboesas. Na boca revela notas generosas de frutos vermelhos e frutos secos.



O CRUZ Tawny desfruta-se como aperitivo, à temperatura ambiente ou fresco com gelo.



ELABORAÇÃO:

O CRUZ Tawny é elaborado a partir de castas tintas e envelhecido em pipas de carvalho durante 4 anos.

CONSERVAÇÃO:

O CRUZ Tawny conserva-se num local fresco, sem ultrapassar os 15 °C, ao abrigo da luz e bebe-se no mês a seguir à abertura.