

PRESIDENTIAL

PORTOGALLO

Il Porto Presidential è un prodotto della C. da Silva, un'azienda da sempre proiettata oltre i confini del Portogallo, grazie all'alta qualità e alla vasta gamma dei vini offerti. Questa tendenza continua oggi con il meritato successo della linea Porto Presidential. Alcune cifre danno le dimensioni di questa storica casa portoghese: 10.000 mq di stabilimento, 7.000.000 litri di vino, 3.500 barili di quercia, 400.000 bottiglie in invecchiamento... Nell'azienda convivono sapientemente storia e futuro, accanto alla linea di produzione tradizionale del nobile "Vinhos do Porto" e di altri vini selezionati, un moderno impianto di imbottigliamento assicura elevati livelli di qualità e di igiene secondo i più rigidi standard internazionali. La qualità del Porto Presidential è stata riconosciuta nel corso della sua lunga storia con l'assegnazione di innumerevoli premi internazionali.

PRESIDENTIAL

Porto Ruby

CODICE: 01611

Gradazione alcolica: 19% vol.
Commenti: colore rosso molto intenso con aromi fruttati e finale deciso.
Suggerimenti di servizio: eccezionale per accompagnare dolci tipo: torta Sacher e Profiterol, delizioso con la pasticceria secca.

Origine: il Porto è ottenuto dalle molteplici varietà di uve indigene allevate nell'alta Valle del Douro e fatte invecchiare nelle cantine di Oporto. Esistono due tipi di Porto: il bianco prodotto esclusivamente da uve a bacca bianca fra cui la Malvasia Bianca e il Verdelho; e il rosso, fra cui la Tinta Roriz, Touriga Francesa e Touriga Nacional.



PRESIDENTIAL

Porto White

CODICE: 01612

Gradazione alcolica: 19% vol.
Commenti: elaborato esclusivamente con uve bianche, presenta aromi di frutta matura. Note di miele sul palato, lungo e piacevole finale.
Suggerimenti di servizio: ideale servito freddo come aperitivo.

Origine: il Porto è ottenuto dalle molteplici varietà di uve indigene allevate nell'alta Valle del Douro e fatte invecchiare nelle cantine di Oporto. Esistono due tipi di Porto: il bianco prodotto esclusivamente da uve a bacca bianca fra cui la Malvasia Bianca e il Verdelho; e il rosso, fra cui la Tinta Roriz, Touriga Francesa e Touriga Nacional.



PRESIDENTIAL

Porto Tawny

CODICE: 01613

Gradazione alcolica: 19% vol.
Commenti: morbido, colore fulvo (tawny), presenta note di frutta matura e spezie. Finale lungo.
Suggerimenti di servizio: accompagna gradevolmente formaggi erborinati, dolci al cioccolato ed eccezionale nella preparazione delle scaloppine di maiale
Origine: il Porto è ottenuto dalle molteplici varietà

di uve indigene allevate nell'alta Valle del Douro e fatte invecchiare nelle cantine di Oporto. Esistono due tipi di Porto: il bianco prodotto esclusivamente da uve a bacca bianca fra cui la Malvasia Bianca e il Verdelho; e il rosso, fra cui la Tinta Roriz, Touriga Francesa e Touriga Nacional.





PRESIDENTIAL

Porto 10 Years Old

CODICE: 01605

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: colore profondo, fulvo, molto equilibrato e dal buon bouquet, combina austerità a note di invecchiamento. Aromi speziati e sapori di legno.

Suggerimenti di servizio: ottimo per accompagnare dolci del tipo: Muffin di noci e nocciole e tutta la pasticceria secca.

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: colore intenso con prevalenti aromi di frutta secca (noci, nocciole). Grande equilibrio ed eleganza, esibisce un finale molto lungo e persistente.

Suggerimenti di servizio: sublime come vino da meditazione.

Premi: Grande Medaglia d'Oro -

PRESIDENTIAL 20 anni (Mondial du Vin - Bruxelles 2000).

Medaglia d'Argento - PRESIDENTIAL 20 anni (International Wine & Spirit Competition 1992 - Londra).



PRESIDENTIAL

Porto 20 Years Old

CODICE: 01614



PRESIDENTIAL

Porto 30 Years Old

CODICE: 01615

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: presenta una ossidazione nobile dovuta ai molti anni in botte dei vini che lo compongono. Note di caffè e di spezie si mescolano a sentori di legno, conducendo in un ampio, generoso e persistente finale.

Suggerimenti di servizio: eccellente come vino da meditazione accompagnato da un buon sigaro cubano.

Premi: trofeo per il Miglior Vino porto (International Wine & Spirit Competition - Londra 2001)

Medaglia d'Oro - Presidential 30 anni (Gastronomia 1992 - Svizzera).

PRESIDENTIAL

Porto Reserve 1991

CODICE: 01616

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: provengono da una singola vendemmia, invecchiano in botti per molti anni e possono essere messi in commercio solo dopo aver passato almeno sette anni in botte. Durante la loro permanenza in botte i loro aromi freschi e fruttati evolvono (tramite l'ossidazione) in sentori di frutta secca, caffè tostato,

legno e spezie. Mentre invecchiano acquisiscono maggiore morbidezza e il loro bouquet diventa armonioso e complesso

Suggerimenti di servizio: ottimo come vino da meditazione.





PRESIDENTIAL

Porto Vintage 1997

CODICE: 01620

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: questi sono vini di qualità superiore, i veri, grandi Porto, prodotti in annate eccezionali da aree altamente selezionate. Provenienti da singola vendemmia, vengono affinati in botte per due o tre anni prima di essere imbottigliati. Presentano straordinarie caratteristiche organolettiche e grande struttura. L'affinamento in bottiglia gli conferisce rotondità e grande eleganza, unite ad un bouquet complesso, armonico, molto caratteristico, con note di cioccolato, caffè tostato, scatola di sigari, cannella,

pepe, frutta secca.

Suggerimenti di servizio: ottimo per accompagnare dessert di cioccolato, eccellente con la gorgonzola o gustato da solo come vino da meditazione.

Premi: medaglia di Bronzo - PRESIDENTIAL Vintage 1995 (International Wine & Spirit Competition 1999 - Londra).

PRESIDENTIAL

Porto Cofanetto 100 Anni

CODICE: 01618

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: gli "Invecchiati" in bottiglie da ml 375, confezionate in una raffinata cassetta di legno.



PRESIDENTIAL

Porto 10 Years Old in Decanter

CODICE: 01619

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: imbottigliato in un classico decanter di cristallo, e presentato in un elegante astuccio in cartone con finestre trasparenti.