

In an elegant and original kit, we present three of our Port wines, so you can set out to discover a whole world of aromas and flavors.

Butler Nephew's white 10 years old Port exhibits a complex and intense aroma of dried fruits, honey and delicate old port wood notes. On the palate it is very smooth and balanced, with a rich, fresh and elegant finish. An excellent aperitif.

Our **Finest Reserve** is the youngest of our tawny ports family and even being the younger of our ports, shows the perfect combination between young fruitiness and the maturity of seven year average maturing in wood; moderately sweet with nicely balanced fruity flavors and rich aroma of ripe plums, cherries and some chocolate notes.

The **20 Years Old Port** shows an excellent balance between rich and elegant ripe berry fruit aroma, and the mellow notes of dried fruit, figs and some hints of vanilla. Smooth and silky texture, one can taste the fresh fruity surrounded by more complex flavors, obtained during the ageing in wood.

BUTLER NEPHEW & CO
PORT WINE DISCOVERY KIT



Gold Medal



8 kits per box | kit box: 200mm x 40mm x 155mm | Bottles: 3 x 60 ml | 20% vol | Wine; Contains sulphites

Christie's
Port wine producer and shipper,

Main Office: 16 Avenida Diogo Leite | 4400 -111 Vila Nova Gaia - Portugal
tlf.: +351 22 375 05 05 | www.christiewines.com | info@christiewines.com



Dans un kit original et élégant, nous présentons trois de nos vins, afin que vous puissiez partir à la découverte d'un monde d'arômes et de saveurs.

Le **Porto blanc 10 Ans** exprime un arôme complexe et intense de fruits secs, de miel et notes boisées délicates dignes d'un vieux porto. Il est très doux et équilibré en bouche, avec une allonge riche, toute en fraîcheur. Excellent vin d'apéritif.

Le **Porto Finest Réserve** est le plus jeune de notre famille de tawnys et même s'il est le plus jeune de nos portos, il exprime la combinaison parfaite du fruité de sa jeunesse et de la maturité d'environ 7 ans de vieillissement en moyenne. Avec des saveurs fruitées très équilibrées et un arôme riche de prune mûre et de cerise, avec des notes de chocolat.

Le **Porto 20 Ans** est le compromis parfait d'un arôme riche et élégant de fruits mûrs et de baies et des notes subtiles de fruits secs moelleux et de figues avec quelques notes de vanille. Sa texture lisse et soyeuse révèle une fraîcheur fruitée couronnée par des saveurs complexes nées de son vieillissement en fûts de bois: le meilleur des deux mondes.

BUTLER NEPHEW & CO
KIT DÉCOUVERTE PORTO



Médaille D'Or



8 Kits par boîte | Boîte du kit kit: 200mm x 40mm x 155mm | Bouteilles: 3 x 60 ml | 20%vol

Christie's
Port wine producer and shipper, lda

Bureau Principal: 16 Avenida Diogo Leite | 4400 -111 Vila Nova Gaia - Portugal
tlf.: +351 22 375 05 05 | www.christiewines.com | info@christiewines.com

Num conjunto original e elegante, apresentamos tres dos nossos vinhos do Porto, para que possa assim partir à descoberta de todo um mundo de aromas e sabores.

O **Porto Branco 10 anos** tem um aroma intenso de frutos secos, mel e delicadas notas de madeira. No paladar é suave e equilibrado, com um final rico, fresco e elegante. Um excelente aperitivo.

O **Porto Finest Reserva** é o mais novo da nossa família de Portos tawny e mesmo sendo o mais jovem, mostra a combinação perfeita entre o sabor frutado e jovem e a maturidade de sete anos de envelhecimento em madeira; moderadamente doce, com sabores frutados, bem equilibrados e aroma de ameixas maduras, cerejas e algumas notas de chocolate.

O **Porto tawny 20 anos** apresenta um excelente equilíbrio entre os elegantes aromas a fruta madura e as notas suaves de frutos secos, figos e um toque de baunilha. Textura sedosa; pode-se saborear a fruta fresca envolta em sabores mais complexos, como resultado de envelhecimento em madeira.

BUTLER NEPHEW & CO KIT DESCOBERTA VINHO DO PORTO



Medalha de Ouro



Christie's
Port wine producer and shipper, lda

Sede: 16 Avenida Diogo Leite | 4400 -111 Vila Nova Gaia - Portugal
tlf.: +351 22 375 05 05 | www.christiewines.com | info@christiewines.com