portu vinho
finest portuguese wineproducts

Royal oporto 10 years



Karakteristieken

Indien men een uitstekende porto gedurende vele jaren laat rijpen in eikenhouten vaten, zal die geleidelijk aan zijn originele dieppurperen kleur verliezen en de delicate amberkleur verkrijgen die men Tawny noemt.

Gedurende het rijpingsproces ademt de wijn zachtjes de lucht in doorheen de poriën van het hout. De eenvoudige fruitigheid van jonge wijn verdwijnt geleidelijk en maakt plaats voor een brede waaier van subtiele, zachte aroma's: kruiden, zoethout, walnoot, rozijnen, vanille, rijp confituurfruit en fijn eikenhout.

De wijsheid en de lange ervaring van de keldermeester van Real Companhia Velha treden dan op om uit de voortreffelijke porto's, die zo lang liggen te rijpen, de geschikte te kiezen om te integreren in de 10 jaar oude en 20 jaar oude Old Tawny blend. In zijn hoedanigheid van artiest….van schepper en gebruik makend van de voordelen van zijn wonderbaarlijke geheugen proeft de meester al zijn wijnen om hun intrinsieke karakteristieken te beoordelen.

Al de ervaring en inspiratie is nodig om de huidige en toekomstige ontwikkeling van de geselecteerde porto's te herkennen en om te anticiperen op de bijdrage, die elk zal leveren aan de blend.

Er zal jongere wijn - minstens 10 of 20 jaar oud- geselecteerd worden voor levendigheid en frisheid en oudere wijn voor complexiteit en soort.

De aroma- en smaakkarakteristieken liggen in de handen van de meester, die er naar streeft een wijn te scheppen, die overeenstemt met de stijl van de onderneming.

De 10 en 20 jaar oude Tawny van de Real Companhia Velha zijn rijk, zacht en soepel, met een subtiele fruitige smaak, die goed geïntegreerd en uitgebalanceerd is. Als gevolg van het lange en zorgvuldige rijpen in geselecteerde eikenhouten vaten heeft de porto een bijzondere fluwelen smaak ontwikkeld.