

Royal Oporto 40 years

Karakteristieken

Geduldig gerijpt in de intense stilte en de unieke atmosfeer van de 250 jaar oude kelders in Vila Nova de Gaia, wordt deze 40 jaar oude Tawny op zijn best aan de markt gepresenteerd.

De tussenliggende tijd van het rijpingsproces was precies die periode, die nodig was om de wijn het exacte punt van zijn rijpheid te laten bereiken samen met de unieke kwaliteiten van een wijn vervuld van geschiedenis.

De harmonie van zijn aroma: delicaat maar voortreffelijk aromatisch. De uitgebalanceerde smaak: zacht en rijp met ondertonen van sinaasappels en rozijnen, naar noten smakende accenten van geroosterde amandelen.

Het karakter van zijn afdronk: soepel, goed geïntegreerd en extreem elegant, een zoetheid van fruit, honing en zachte kruiden, in balans met zijn zuurheid, die de mond zeer rein laat met een langdurige smaak van grote finesse.

Omwille van zijn uitzonderlijke karakter verdient deze Tawny bovendien een exceptioneel rijpingsproces in de meest uitgelezen eikenhouten vaten, waardoor hij zijn distinctieve bleke medium amberkleur krijgt met roodbruine getaande accenten.

