



## Karakteristieken

Hoewel het overgrote deel van Porto rijpt in houten vaten, is een zeer klein maar representatief deel van de portoproductie, die apart wordt gehouden om op een andere manier te rijpen, met name in flessen. Dit type porto wordt Vintage Porto genoemd en heeft gedurende de vorige eeuw in Engeland de reputatie opgebouwd van de meest verfijnde en zeldzaamste Porto, waardoor het de ultieme wijn is voor verzamelaars.

Vintage porto is een selectie van de beste wijnen van een uitzonderlijk jaar, die maar een zeer klein gedeelte van de oogst vertegenwoordigen. Hun weelderige organoleptische karakteristieken stemmen overeen met uitzonderlijk excellente wijnen, van een soort, die men waarschijnlijk maar drie jaar in elk decennium kan verkrijgen.

Vintage porto is gecorseerd, levendig, rijk in kleur en zoetheid met krachtige bedwelmende aroma's, die herinneringen oproepen aan de meest complexe selectie van de vruchten- en wilde bessenparfums. Deze porto wordt slechts 2 jaar in vaten bewaard, tot de declaratie gebeurt.

Ongefilterd en ongeboteld, worden de uitmuntendheid en grootsheid van hun natuurlijke karakteristieken intact overgebracht naar de rijpingskanalen, de traditionele zwarte portoflessen. Afgeschermd van licht en het contact met lucht ontzegd, is het rijpingsproces van Vintage Porto lang en traag. Daarom is het niet aanbevolen deze porto te drinken voor 10 jaar rijping. In de loop van de jaren wordt in harmonie met het fruit van de wijn een gesofistikeerd boeket ontwikkeld, die men in de handel als 'flessenkoorts' kent.

Dit uitzonderlijke boeket, de rijke kleur en zijn sublieme weelderige smaak zijn de kenmerken van een Vintage Porto. Aangezien Vintage Porto gebotteld wordt zonder filtering of enige andere behandeling, zal er door de rijping een sediment ontstaan, waardoor de porto eerst gedecanteerd moet worden alvorens hem op te dienen.