

10 YEARS OLD AGED TAWNY PORT.

Land van herkomst:

Portugal

Druivenrassen:

Touriga Nacional, Tinta Barroca & Tinta Roriz

Serveertemperatuur:

15°

De Douro-vallei staat al lange tijd bekend vanwege haar Port-wijnen, die over de rivier naar de gelijknamige stad worden gevaren

om daar in de kelders te rijpen. Dit geldt ook voor het zeer gerenommeerde Port- en wijnhuis Quinta do Portal. Al ruim een eeuw maken zij een indrukwekkend scala aan port en andere zoete wijnen.



Het is een unieke combinatie van bodem, klimaat, hoogte van de wijngaarden en nieuwe productietechnieken die zorgen voor toegankelijke wijnen met een authentieke stijl. Daarnaast wordt er in zowel de wijngaarden als de kelders van Quinta do Portal zo natuurlijk en duurzaam mogelijk gewerkt; er wordt minimaal gebruik gemaakt van kunstmest en bestrijdingsmiddelen en in de kelder verloopt het persen en de vinificatie met behulp van zwaartekracht in plaats van pompen. Zorg en aandacht die zich vertaalt in prachtige kwaliteitswijnen met een duidelijk eigen karakter.

Deze zachte, complexe Tawny Port is een blend van Port uit verschillende oogstjaren, die ieder ongeveer 10 jaar in houten vaten gerijpt hebben. De rijping maakt de wijn zachter en geeft hem mooie, complexe tonen mee van gedroogd fruit, noten en zelfs lichte pepers. Toch behoudt de wijn nog steeds wat van het fruitige karakter van een Ruby Port. Kortom: een prachtige wijn bij zachte, zoete nagerechten als Crème Brulée, vanille-ijs of appeltaart. Maar zeker ook geschikt als begeleider van foie gras.