

REAL COMPANHIA VELHA ROYAL OPORTO 20 ANOS

<i>Vinho</i>	Royal Oporto 20 Anos
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas
<i>Ano</i>	NV
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (16°C). Servir a 16°C. Um Porto muito versátil que pode acompanhar sobremesas de chocolate, servido sozinho ou como parceiro para um charuto.



Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por definição, um vinho generoso e encorpado, produzido na Região do Douro- a Região Demarcada de Vinhos mais antiga do mundo. Produzido a partir de castas tradicionalmente utilizadas na região, o seu processo de vinificação é caracterizado pela adição de aguardente vínica ao mosto em plena fermentação.

O Royal Oporto 10 Anos é proveniente de um lote de diferentes Vinhos do Porto, rigorosamente seleccionados e envelhecidos nos melhores cascos de carvalho, que apresenta um carácter e uma idade média correspondente à designação 10 anos.

Vinificação e estágio

Os Vinhos do Porto dedicados aos lotes de 20 anos são fermentados quer nos tradicionais lagares, onde se consegue maior extracção e potencia, sendo essencial para o prolongado estágio de envelhecimento em tradicionais pipas de carvalho.

Informação técnica

Alc./Vol.:	20%
Baumé:	3,8
Acidez Volátil:	0,50 g/l

Notas de Prova

Vinho de tonalidade ambar, onde surgem alguns reflexos alourados típicos do estilo. Muita complexidade aromática onde encontramos um equilíbrio perfeito entre notas de fruta passa e nuances de madeira. Excelente acidez, o que torna a prova viva e longa.