

REAL COMPANHIA VELHA ROYAL OPORTO 40 ANOS

<i>Vinho</i>	Royal Oporto 40 Anos
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas
<i>Ano</i>	Porto de 40 Anos
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (16°C). Servir a 16°C. Delicie-se com este magnífico Porto de 40 Anos como um digestivo, ou como um acompanhante de charutos.



Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por defenição, 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 40 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 40 anos.

Um Vinho do Porto Velho, muito fino, licoroso e extremamente complexo que a Real Companhia Velha define como um Porto “envelhecido até à perfeição” e com uma harmonia que encanta os sentidos, quando servido a 18.°C.

Vinificação e estágio

O Vinho do Porto é um vinho licoroso produzido através da interrupção da fermentação, pela adição de aproximadamente 1/5 de Aguardente Vínica. Para um Porto de 40 anos, o vinho estagia por o periodo designado em barricas velhas no silencio das caves na Real Companhia Velha.

Informação técnica

Alc./Vol.:	20%
Baumé:	4,3 g/l
Acidez Volátil:	0,50

Notas de Prova

Um Porto velho muito especial de grande intensidade aromática com notas de baunilha, especiarias e frutos secos. Na prova revela-se potente e aveludado com a aguardente bem casada, enchendo o palato de sabores intensos. É coroado por um final muito longo com uma acidez viva que proporciona elegancia e sabores de casca de laranja cristalizada. Uma verdadeira homenagem ao Vinho do Porto.