

92

POINTS

JAMES
SUCKLING

10 ANOS TAWNY

P O R T O T A W N Y

Envelhecido durante um longo período em madeira, este **Porto Tawny 10 Anos** é um lote de vinhos de diferentes colheitas, que contribuem para uma maior complexidade.

ENVELHECIMENTO & LOTE

Este lote de Porto 10 Anos é produzido a partir de uma seleção de Vinhos do Porto provenientes das nossas vinhas na sub-região do Cima Corgo e de viticultores de confiança no Douro Superior. O núcleo do lote é constituído por vinhos com uma idade média de cerca de 10 anos, envelhecidos em cascos de carvalho e em tonéis de madeira de maior capacidade. Esta combinação é essencial para preservar o estilo da casa: os Vinhos do Porto envelhecidos em tonéis de maior capacidade mantêm notas mais frescas e frutadas, enquanto os envelhecidos em cascos desenvolvem aromas mais oxidativos e de frutos secos. O lote é aperfeiçoado com uma pequena percentagem de Vinhos do Porto envelhecidos durante mais de 20 anos, conferindo maior suavidade e complexidade.

NOTAS DE PROVA

Cor tawny profunda, combina aromas de figos, cerejas cristalizadas e passas, com subtis notas provenientes do envelhecimento em casco. No paladar, revela-se rico, terminando de forma viva e persistente.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Amêndoas torradas, tarte de maçã, crème brûlée ou queijo Manchego curado.



Temperatura de serviço: **12-14°C**



Conservar a garrafa na posição vertical, protegida da luz e num local fresco, com temperatura constante.



Pronto a consumir
Não necessita de decantação.

ROYAL OPORTO

WWW.ROYALOPORTO.COM