

93

POINTS

JAMES
SUCKLING

20 ANOS TAWNY

P O R T O T A W N Y

O envelhecimento em madeira transforma profundamente os Vinhos do Porto Tawny ao longo do tempo; a cor desvanece, os taninos tornam-se mais suaves e os aromas primários de fruta dão lugar a notas de passas, fruta cristalizada, frutos secos e especiarias.

ENVELHECIMENTO & LOTE

Este lote de Porto 20 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 20 anos, envelhecidos maioritariamente em cascos, com uma pequena percentagem envelhecida 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 elegantes aromas de frutos secos, enquanto os envelhecidos em cascos desenvolvem notas mais oxidativas e de frutos secos. O lote é aperfeiçoado com uma pequena percentagem de Vinhos do Porto envelhecidos durante mais de 30 anos, conferindo maior suavidade e complexidade, bem como com uma igual proporção de Vinhos do Porto mais jovens, que acrescentam um toque de vivacidade.

NOTAS DE PROVA

De cor tawny média, este vibrante Tawny 20 Anos revela aromas muito refinados de passas, frutos secos e especiarias. No paladar, mostra-se generoso e complexo, evoluindo harmoniosamente até um final longo e persistente.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Tarte de noz-pecã, figos secos, sobremesas de caramelo salgado ou queijos de pasta dura.



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