

95

POINTS

Wine Spectator



40 ANOS TAWNY

P O R T O T A W N Y

"Um **Tawny 40 Anos** não é simplesmente um Tawny 10 Anos que envelheceu mais 30 anos; é, antes, um vinho de base mais complexo, que evoluiu ao longo do tempo e foi loteado diversas vezes até atingir o nível de qualidade e complexidade que hoje apresenta."

Master Blender Pedro Silva Reis

ENVELHECIMENTO & LOTE

Este lote de Porto 40 Anos é produzido a partir de uma seleção dos melhores Vinhos do Porto provenientes das nossas vinhas e envelhecidos nas nossas caves, em cascos excepcionais, durante mais de 40 anos. Limitado a apenas quatro cascos por ano, cada lote é único e resulta de uma seleção meticulosa dos melhores cascos das melhores colheitas.

NOTAS DE PROVA

Um Porto muito especial que impressiona de imediato pela sua cor tawny âmbar com reflexos dourados. No nariz, revela toda a magia de um Tawny muito velho, com notas de casca de laranja cristalizada, açafraão, ameixa seca, cedro e subtis nuances de baunilha, envolvidas num perfil de grande intensidade aromática. Na boca, é poderoso e aveludado, com o álcool perfeitamente integrado, preenchendo o palato com sabores ricos e persistentes. O final é excecionalmente longo, sustentado por uma acidez viva que lhe confere elegância e prolonga os sabores.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Bolo de noz, tarte de amêndoa, queijos de pasta dura ou trufas de chocolate negro.



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