

REAL COMPANHIA VELHA - VINTAGE

| | |
|--------------------------|--|
| Land: | Portugal |
| Regio: | Douro |
| Appellatie: | Porto |
| Jaar: | 2003 |
| Kleur: | Rood |
| Inhoud: | 75 cl |
| Druiven: | Touriga nacional - Touriga francesa - Tinta Barroca - Tinta roriz |
| Alcoholvolume: | 19 % |
| Temperatuur: | 16°C-18°C |
| Aan te raden bij: | ganzelever, gedroogd fruit, bepaalde kazen (Roquefort, Gorgonzola en Portugese kazen), als dessertwijn |
| Omschrijving: | Dit is een prachtige, donkere en zeer fruitige vintage port met krachtige aroma's. Zoals men weet, worden voor een vintage port enkel de wijnen van één bepaald oogstjaar gebruikt, in dit geval van het jaar 2003. Een vintage port wordt enkel gemaakt indien de kwaliteit van de wijnen van het betrokken oogstjaar hoog genoeg is. De wijnen worden versterkt op de traditionele manier en verouderen verder op fles, in tegenstelling tot de Late Bottled Vintage die voor de botteling een langdurige vatrijping ondergaat. Dit is het huismerk van de beroemde firma Real Companhia Velha die werd opgericht in 1756 bij Koninklijk Besluit van Koning D. José I en onder de auspiciën werd geplaatst van de toenmalige Premier Sebastiao José de Carvalho e Mello, graaf van Oerias en Markies van Pombal. De specifieke opdracht van Real Companhia Velha luidde 'het ondersteunen en instandhouden van de aanplanting en de productie van wijngaarden in hun natuurlijke zuiverheid, ten voordele van de landbouw, de handel en de volksgezondheid'. |