



Oporto 10, 20 y 40 años

Procedencia :

Valle del Douro

Después de cada vendimia, una reserva de Oportos tintos muy fuertes y concentrados provenientes de los viñedos Fonseca, es puesta a envejecer en barricas de roble. Cuando alcanzan su apogeo, son mezclados los unos con los otros a fin de obtener más fineza y equilibrio, a fin de mantener la calidad y coherencia del estilo Fonseca Guimaraens. La edad indicada en la etiqueta de la botella corresponde a la edad promedio de envejecimiento de los vinos utilizados en la mezcla.

10 años

Viejo tawny tradicional, extremadamente fino de color castaño rojizo con reflejos rojos. Bouquet maduro, intenso y perfumado, notas discretas de madera de roble. Estructura sólida, largo en boca y cargado de sabores.

20 años

Viejo tawny de estilo tradicional y notable por su carácter. Aromas complejos donde la ciruela y las frutas maduras se combinan con delicadas notas de madera y de especias. Estructura suave, con un perfecto cuerpo y larga persistencia en boca.

40 años

Tawny excepcional, muy viejo. Decenas de años de evaporación han concentrado el vino para únicamente dejar su esencia.

En el bouquet predomina la fineza de aromas de madera de roble y un intenso aroma a avellanas. En boca, muchos aromas de especias, terminado de una manera extremadamente larga y sabrosa.