



## 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.