

Naam van de wijn: 20 Years Old Tawny (20 YOT) Port

Producent: Fonseca-Guimaraens

Herkomstbenaming: Port, Douro, Portugal

Druivenras(sen): touriga nacional, touriga francesa, tinta roriz, tinto cão, tinta barroca, tinta amarela (variabele verhouding)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Fonseca behoort tot de elite van portproducenten. Al vijf generaties is het in handen van dezelfde familie. Sinds de oprichting in 1822 heeft Fonseca zich bewezen als producent van consequente, rijke en complexe portwijnen met een karakteristieke ronde smaak en fluweelzachte tannines. Port voor kenners en enthousiastelingen die met passie gemaakte terroirwijnen weten te waarderen. De druiven zijn afkomstig van de eigen 'quintas' (wijnngaarden): Quinta do Panascal (een van de beste in het Douro gebied, ligt in het dal van de Távora rivier), Quinta do Cruzeiro en Quinta do Santo António (beide bekend om de kwaliteit van hun terroir in het Pinhão dal).



Vinificatie (wijnbereiding): Elk jaar, enkele maanden na de oogst, wordt een deel zeer geconcentreerde, krachtige rode wijnen van vintage kwaliteit apart gezet. Ze komen voornamelijk uit de eigen quinta's en worden geselecteerd voor hun uitstekende oplegpotentieel. Tijdens hun verblijf op vat worden de wijnen lichter van kleur doordat een deel van de fijne vaste stoffen in de wijn bezinkt. Door het regelmatig overhevelen van de wijnen komt er telkens zuurstof bij. Deze gewenste oxidatie verandert geleidelijk het aromatische karakter van de wijnen, het primaire fruit is steeds minder aanwezig en wordt vervangen door complexe nuances van noten en droge vruchten. Fonseca geeft de voorkeur aan het opvoeden van zijn tawny wijnen in het Douro dal in plaats van het koelere en vochtigere Vila Nova de Gaia. Daardoor kenmerken de Fonseca tawny wijnen zich door een ietwat 'gebakken' aromatische rijkdom, met accenten van boterbabbelaars.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtig amberkleurig met geelbruine accenten. Intens aromatisch, complex, met volop rijp fruit (pruim), warme tonen van kaneel en boterbabbelaars en subtiele nuances van eikenhout. Vol en mondvullend, met een fluwelige structuur en een lange, elegante finale. Serveren: 14-16°C, iets koeler mag bij warm weer. Bewaren: deze tawny is bedoeld voor directe consumptie, de fles eenmaal geopend dan binnen enige dagen opmaken.

Culinair advies: lekkere dessertwijn, combineert uitstekend met walnoten, amandelen, hazelnoten, pecan noten en lichte chocolade creaties. Sensuele lounge of chill-out wijn.

Smaaktype: medium vol, fris, fruitig, krachtig, met houtopvoeding.