

Porto Delaforce Vintage



Karakteristieken

Delaforce vintage port wordt alleen in de allerbeste oogstjaren gemaakt en wordt dan 'declared' vintage genoemd -het paradepaardje van Delaforce. Deze voortreffelijke vintagewijnen worden samengesteld uit de beste oogst van het domein Quinta de Casa Nova van Delaforce en van andere geselecteerde wijngaarden in de valleien van de Roncio en de Rio Torto.

Bij het mengen van wijnen uit verschillende streken verstaat Delaforce de kunst de mooie balans en elegantie te bereiken waarmee de huisstijl zich onderscheidt. De vintage port van Delaforce is zeer gewild onder wijnkenners en wijnverzamelaars over de hele wereld. "Wijnen zoals de Delaforce 1963 en 1970 staan op een lijn met de allerbeste van Taylor, Graham en Fonseca.

"Ze zijn dik, rijk en krachtig, met veel bramensmaak en een stevige, tannineuze achtergrond waardoor we met een goed houdbare klassieke vintage port van doen hebben," aldus James Suckling in *Vintage Port-The Wine Spectator's Ultimate Guide for Consumers, Collectors and Investors*. Na twee jaar op hout te hebben doorgebracht, heeft de Vintage port verdere rijping op fles nodig om volledig tot ontwikkeling te komen. Voor het serveren moet de vintage port worden gedecanteerd.