



Karakteristieken

De meest populaire soort porto wereldwijd is Tawny wat in het Engels 'traankleurig' betekent.

Real Companhia Velha laat zijn Royal Oporto Tawny gemiddeld 5 jaar rijpen, wat aanzienlijk langer is dan de meeste van de concurrenten, die enkel de bij wet verplichte 3 jaar rijping toepassen. Tijdens deze lagering zal de portowijn, ingevolge het contact met de lucht die door de houten wand van het vat dringt, geleidelijk aan wat oxideren waardoor hij ook ietwat zal verbleken van kleur. Daarenboven worden portowijnen van verschillende jaren met elkaar gemengd om het gewenste smaakpallet te kunnen bieden.

De blend is steeds consistent wat resulteert in een medium volle Porto die de elegantie van z'n fruitig aroma met een zachte smaak combineert met de rijpe smaak die hij ontleent van de rijping in eiken vaten.

Porto is het ideale aperitief voor de Fransen en het ideale degustief voor de Portugezen... Met andere woorden, Porto is geschikt voor elke gelegenheid en zijn smaak komt nog beter tot uiting wanneer hij geserveerd wordt met noten. Hij wordt best geserveerd op keldertemperatuur of dus 16°C en laat zich uitstekend proeven met kaas of droge vruchten.