



00104499

Taylor's Oporto Tawny 20 Años

750 ml 6 /c

Variedades: Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca y Tinta Amarela.

Envejecimiento: 20 años en Pipas (550 l Aprox).

Estilo: Oxidativo (consumo inmediato).

El servicio: Ideal entre 10 a 14°C. En la copa de Oporto o en una copa para vino tinto, tipo Bordeaux. No deben decantarse. Conservación (una vez abierto) 2 meses.

Son más ligeros, crujientes y con un carácter de frutos secos más marcado que los Ruby.

El Oporto Tawny 20 años tiene una maravillosa acidez, es excelente con crème brûlée, tarta de almendra y miel y quesos como el Parmesano y el Manchego. Sírvalo en reemplazo de un Sauternes o de un Gewurztraminer, con un delicado foie gras y brioche. Su rica acidez corta la riqueza del paté a la perfección, al inicio de una maravillosa cena.

Y sus notas de cata: Color ámbar-teja intenso. Nariz opulenta y voluptuosa de complejos aromas de fruta en mermelada, especias y frutos secos, con toques de azahar y delicadas notas de roble provenientes del largo período de envejecimiento en barril. La boca está llena de sabores muy intensos y concentrados y tiene un final largo y complejo.

93 Pts - Robert Parker

93 Pts - Wine Spectator