Porto Dacosta Tawny



Hij rijpt in eikenhouten vaten en dankt zijn naam "Tawny" aan zijn baksteenrode kleur. "Tawny" betekent baksteenrood in het Engels. Deze port heeft aroma's van gedroogd fruit en kruiden, die het resultaat zijn van een langzaam rijpingsproces. "Of the Coast" verwijst naar zijn maritieme afkomst, symbool van een reizende port, geboren in de Douro en gerijpt voor veeleisende fijnproevers.

Oorsprong: Deze Tawny Port ontleent zijn karakter aan de leisteenbodems en steile hellingen van de Dourovallei, die op de Werelderfgoedlijst van UNESCO staat. Het mediterrane klimaat, gekenmerkt door warme, droge zomers en zachte winters, bevordert de concentratie van aroma's in de druiven. De wijngaarden, vaak aangelegd in terrassen, profiteren van optimale zonlicht en natuurlijke drainage, essentieel voor het produceren van rijke en complexe wijnen, typisch voor deze iconische regio in het noorden van Portugal.

Vinificatie: Na de gisting en de toevoeging van brandewijn rijpt de wijn in de kelder, waar hij regelmatig wordt overgeheveld om zijn structuur te verfijnen. Tawny Port is het resultaat van een langdurige rijping in eikenhouten vaten, meestal tussen 3 en 7 jaar voor de standaardversies. Tijdens deze periode oxideert de wijn langzaam, waardoor hij zijn karakteristieke baksteenkleur en complexe aroma's van noten, karamel en kruiden ontwikkelt. Eenmaal gebotteld is hij klaar om te worden gedronken, maar hij kan nog enkele maanden rijpen in een koele, donkere kelder.

Degustatie: Zijn aantrekkelijke baksteenrode kleur onthult een rijke en delicate neus, gedomineerd door intense aroma's van gedroogd fruit en vanille. In de mond verleidt hij door zijn harmonie, waarbij hij zachte tannines combineert met een omhullende zoetheid en een lange, aanhoudende afdronk.

Bewaarpotentieel: 1-2 ans na aankoop / fles recht bewaren

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Deze Tawny Port past uitstekend bij desserts op basis van pure chocolade, noten- of amandeltaarten, maar ook bij blauwe kazen met een uitgesproken smaak of halfgaar foie gras. Licht gekoeld (12-14 °C) is hij ook heerlijk als digestief, in combinatie met sigaren of geroosterd gedroogd fruit.