

**REAL COMPANHIA VELHA**

**1985**

**VINTAGE PORT**

**HET WIJNHUIS**

Real Companhia Velha is het oudste Porto huis, opgericht in 1756.

Hun Vintage Port wordt enkel in de beste wijnjaren geproduceerd en heeft een rijke en geconcentreerde kleur, intense aroma's van de meest complexe selectie van fruit en wilde bessen. Ze zijn rond en krachtig maar met elegante structuren.



**REAL COMPANHIA VELHA**

**1985**

**VINTAGE PORT**

**APPELLATIE**

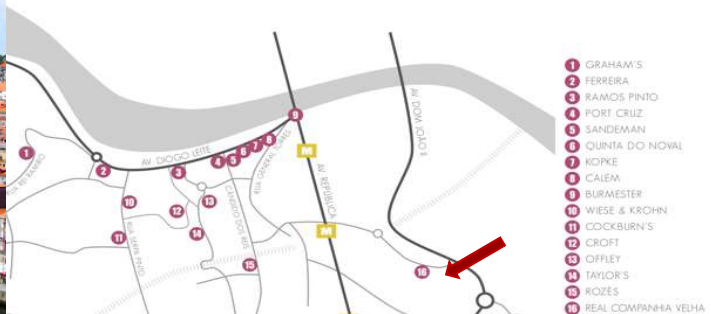
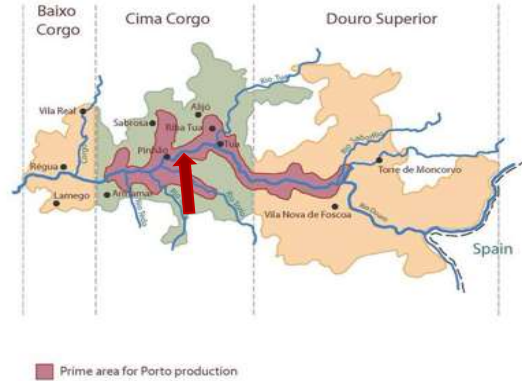
Vintage Port, die slechts een fractie vertegenwoordigt van de totale Port productie, is de duurste en meest prestigieuze Port wijn die wereldwijde aandacht en speculatie aantrekt.

Een Vintage wordt alleen in de beste jaren 'gedeclareerd', wanneer zowel de kwaliteit als de hoeveelheid van het beschikbare fruit op elkaar zijn afgestemd. Het kan tot twee jaar na de oogst duren voordat een vintage verklaring is afgelegd.

Vintage Port is gemaakt van de beste druiven uit de Douro, meestal uit de subregio Cima Corgo (de Douro is verdeeld in drie subregio's: van west naar oost, de Baixo Corgo, Cima Corgo en Douro Superior).

De druiven worden laat geplukt om volledige rijpheid te bereiken, gevinifieerd en vervolgens versterkt met alcohol van druiven.

Vintage Port rijpt meestal 2 tot 3 jaar in houten vaten en wordt vervolgens ongefilterd (met veel sediment) gebotteld. Daarom dient Vintage Port jaren te ouderen op fles (minimum 15 jaar). De beste voorbeelden zijn nog heerlijke wijnen na > 100 jaar.



**DRIUVENSOORTEN**

De meeste wijnhuizen geven de exacte samenstelling van hun Vintage Port niet op. Traditie heeft nog steeds een sterke invloed op hoe wijnen worden gemaakt en wijngaarden worden beheerd. Dientengevolge is de lijst met toegestane druivensoorten voor gebruik in rode Port-wijnen erg lang (50) doch de "big five" druivensoorten zijn

- (1) Touriga Nacional ( robuust, tannine, structuur,
- (2) Touriga Franca (fruit en bloemige aroma's),
- (3) Tinta Barroca (volume, breedte, alcohol)
- (4) Tinta Roriz (= Tempranillo) brengt kleur en
- (5) de in zijn jeugd indrukwekkende Tinto Cao (specerijen, verouderingspotentieel).



**REAL COMPANHIA VELHA**

**1985**

**VINTAGE PORT**

**WIJNTYPE**

**Rood - Rijk en verwarmend**

Dit wijntype omvat hoog-alcoholische, goed ouderende rode wijnen met een kern van gedroogd fruit met een vleugje hazelnoot en chocolade. Bijvoorbeeld Porto, Passito, Banyuls en andere versterkte rode wijnen.

**GEMIDDELDE SCORE**

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)



90

**ENKELE PROEFNOTITIES**

- **Cellar Tracker (Jul 2017):** "Crystal clear pink/pale brown - heat with maybe a drop of citrus in the nose - nice balance slightly towards the sweet end of things - some nuts, background notes of citrus (?grapefruit) giving it a light, airy feeling in the mouth - long finish - very nice wine. 91 points "

**OP ZIJN BEST**

**Op zijn hoogtepunt tot 2032**

Enkele algemene richtlijnen:

- (1) Jonge Vintage Port (eerste 6-8 jaar) is altijd robuust en fruitig
- (2) Vintage Port van 6 tot 16-20 jaar verliest dit levendige vers fruit karakter, en de nieuwe aroma's en smaken zijn er nog niet of zijn nog niet mooi ontwikkeld
- (3) vanaf 20 jaar komen aroma's en smaken van gedroogd fruit (met name vijgen), rijpe zwarte kersen, marsepein, peper en specerijen
- (4) in oudere Vintage Port (deze is > 30 jaar oud) wordt de complexiteit verder opgebouwd met waarschijnlijk extra aroma's van honing, karamel, thee en ceder.

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:
- Gemiddelde score voor deze wijn:
- Plaats in de top 25 van de meest populaire wijnen van deze appellatie:
- Bewaarpotentieel (Cellar Tracker):
- Bewaarcondities en kwaliteit kurk:
- Flessenmaat (hoe groter de fles hoe langer de wijn op zijn hoogtepunt blijft):

92 - Ready to Drink  
90  
**90**  
**# 16**  
op hoogtepunt tot 2032  
excellent  
75 cl

**PS:** Van dit wijnhuis worden nog Vintage Ports aangeboden van > 100 jaar oud (9 vintages met als de oudste 1870), de gemiddelde marktprijs van deze 9 vintages is **2 184 €**/ fles ...

**SERVEREN BIJ**

- Foie gras met crème van linzen
- Kaas: Stilton, oude Cheddar, Blue des Causses, Le Ciel de Charlevoix
- Walnoten
- Een dessert op basis van chocolade waarin de chocolade veel cacao bevat en een beetje bitter is



PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe. Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.

**REAL COMPANHIA VELHA**  
**1985**  
**VINTAGE PORT**

**PROEFNOTITIES**

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:



**REAL COMPANHIA VELHA**  
**1985**  
**VINTAGE PORT**

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---