



Ramos Pinto Adriano White Reserva 3 L

Stro-witte kleur. Een delicate, vers fruit aroma met tonen van gedroogde vijgen en honing. In de mond, wat harsachtige aroma's die worden gecompenseerd door de juiste zuurgraad. Een droge en lange afdrank.

Artikelnummer:	09001940
Land:	Portugal
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	NV
Inhoud:	3 L
Druif:	Rabigato, Viosinho, Codega, Malvasia Fina
Smaak:	Vol
Producent:	Ramos Pinto
Omdoos:	1 fles per kist
Zoetheid:	Zoet

Sinds de oprichting van Ramos Pinto in 1880 is het huis bekend geworden om haar kwalitatief hoogstaande producten en haar innovatieve strategieën. Deze strategieën zijn onder andere gebaseerd op het toepassen van moderne technieken tijdens het productieproces, maar ook op het stijlvol vernieuwen van verpakkingsmaterialen. De promotionele uitingen worden om deze reden ook regelmatig ontwikkeld door internationale kunstenaars. Enkele van deze werken hangen zelfs in het Museum of Modern Art te New York. Recentelijk introduceerde Ramos Pinto een serie nieuwe labels voor de gehele portcollectie. Deze nieuwe labels zijn creatief en vernieuwend doch klassiek. Ramos Pinto hecht weliswaar grote waarde aan vernieuwing, maar de link met het verleden zal altijd bewaard worden. Dit karakteristiek zien we ook terug in de nieuwe labels. Deze geven bovendien per range een indicatie van het wijnsoort en het jaartal van de wijn. Hierdoor worden de verschillen tussende collecties inzichtelijker. Voor diegene die de Ramos Pinto wijnen echter nog niet kent, heeft Ramos Pinto de Descoberta/Discovery range ontwikkeld. Deze range bestaat uit een White, Ruby en Tawny port. Voor diegene die Ramos Pinto al kent daarentegen, presenteren wij de Estilo/Style range. Deze bestaat uit volle, fruitige en elegante wijnen met een uniek Ramos Pinto karakter, te weten de Adriano White Reserva, Adriano Tawny en Collector Reserva. Tot slot zijn er voor de echt portconnaisseurs nog de exclusieve Late Bottled Vintage, Terroir Gold en Terroir Platinum collectie, bestaande uit de Quinta da Ervamoira 10 jaar, Quinta do Bom Retiro 20 en 30 year old Tawny en natuurlijk diverse vintages.

Ramos Pinto Port wijnen worden bereid in het vinificatiecentrum van Ramos Pinto Quinta do Bom Retiro. In het geval van LBV en Vintage port worden de druiven behandeld via de traditionele lagermethode (stenen persbak die vroeger werd gebruikt om druiven met de voeten te persen). Door deze traditionele techniek wordt het sap extra efficiënt en met zorg uit de druif gehaald. Na de eerste stappen van het wijnbereidingsproces worden de wijnen vervoerd naar de historische wijnkelders in Vila Nova de Gaia, waar ze een lang rijpingsproces ondergaan.

Stro-witte kleur. Een delicate, vers fruit aroma met tonen van gedroogde vijgen en honing. In de mond, wat harsachtige aroma's die worden gecompenseerd door de juiste zuurgraad. Een droge en lange afdrank.

Deze port kan worden gedronken als aperitief of als begeleiding bij gedroogd fruit en noten, canapes en pasta met garnalen en mosselen. Het kan ook worden geconsumeerd worden als Tonica-cocktail in een longdrink glas met tonic water en een schijfje citroen.