



Ramos Pinto Tawny 30YRS

Een prachtig tawny kleur met oranje tinten. Aroma's van vanille, gedroogde vruchten en noten die onmiddellijk verschijnen door het verouderingsproces. Bij het inschenken komen kruidige aroma's zoals kaneel en cacao vrij. Een smaak van noten zoals amandelen en hazelnoten wordt gevolgd door een verrassende en aangename frisheid geproduceerd door etherische smaken, met als hoogtepunteen smaak van zoethout. Satijnachtig en langdurig in de mond.

Artikelnummer:	09062393
Land:	Portugal
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	NV
Inhoud:	0,75 L
Smaak:	Vol
Producent:	Ramos Pinto
Zoetheid:	Zoet
Geschenkverpakking:	Ja

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.

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.

Een prachtig tawny kleur met oranje tinten. Aroma's van vanille, gedroogde vruchten en noten die onmiddellijk verschijnen door het verouderingsproces. Bij het inschenken komen kruidige aroma's zoals kaneel en cacao vrij. Een smaak van noten zoals amandelen en hazelnoten wordt gevolgd door een verrassende en aangename frisheid geproduceerd door etherische smaken, met als hoogtepunteen smaak van zoethout. Satijnachtig en langdurig in de mond.

Serveer op de port einde van een goede maaltijd met koffie of een goede sigaar. Ook een goede begeleiding bij een dessert met noten en mango.