



Ramos Pinto Adriano Reserva White

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 afdronk.

Artikelnummer:	09000093
Land:	Portugal
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	NV
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Rabigato, Viosinho, Codega, Malvasia Fina
Smaak:	Vol
Producent:	Ramos Pinto
Flesafsluiting:	Kurk
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.

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 afdronk.

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 in een longdrink glas met tonic water en een schijfje citroen.