



## Ramos Pinto Tawny 'Quinta do Bom Retiro' 20Y 1,5 L

Een tawny kleur met een gele rand dat een vergevorderd stadium van volwassenheid betekent. Hij heeft een warme rode kleur meteen lichte oranje toon op de bodem van het glas. Een levendige aroma met een fluwelen textuur. Vruchten aroma's: grapefruit, abrikoos, amandel, hazelnoot en cacaoboan. Hout aroma's: vanille, oude Port wijnvaten. Geroosterde aroma's: kaneel, karamel, koffie. Glad en droog in de mond, rijpe gedroogde vruchten en noten in een frisse en zoethout-achtige harmonie.

|                       |                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Artikelnummer:</b> | 09001980                                                 |
| <b>Land:</b>          | Portugal                                                 |
| <b>Wijnsoort:</b>     | Versterkte wijn                                          |
| <b>Oogstjaar:</b>     | NV                                                       |
| <b>Inhoud:</b>        | 1,5 L                                                    |
| <b>Druif:</b>         | Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional |
| <b>Smaak:</b>         | Vol                                                      |
| <b>Producent:</b>     | Ramos Pinto                                              |
| <b>Zoetheid:</b>      | Zoet                                                     |
| <b>Omdoos:</b>        | 1 fles per kist                                          |

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.

Een tawny kleur met een gele rand dat een vergevorderd stadium van volwassenheid betekent. Hij heeft een warme rode kleur meteen lichte oranje toon op de bodem van het glas. Een levendige aroma met een fluwelen textuur. Vruchten aroma's: grapefruit, abrikoos, amandel, hazelnoot en cacaoboon. Hout aroma's: vanille, oude Port wijnvaten. Geroosterde aroma's: kaneel, karamel, koffie. Glad en droog in de mond, rijpe gedroogde vruchten en noten in een frisse en zoethout-achtige harmonie.

Heerlijk als aperitief of na een avondmaaltijd. Gaat ook prima met chocolade, kazen, desserts op basis van crème of desserts die niet overdreven zoet zijn, droge vruchten, noten, noten cake.