

Ramos Pinto Vintage 2000

Een uitzonderlijk donkere kleur met blauwe tinten. In de neus een complex ensemble van aroma's als rood fruit, rijpe pruimen en kleine bessen samen met tonen van pure chocolade en peper. Elegant en goed gestructureerd in de mond, extreem vol en fruitig, een goede concentratie en stevige tannines. De afdronk is verleidelijk, warm, lang en fluweelzacht.

Artikelnummer:	09001410
Land:	Portugal
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	2000
Serveer Temperatuur:	14 - 16
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Tinta Roriz, Tinto Cäo, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca
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 Mordern 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 tradtionele 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 uitzonderlijk donkere kleur met blauwe tinten. In de neus een complex ensemble van aroma's als rood fruit, rijpe pruimen en kleine bessen samen met tonen van pure chocolade en peper. Elegant en goed gestructureerd in de mond, extreem vol en fruitig, een goede concentratie en stevige tannines. De afdronk is verleidelijk, warm, lang en fluweelzacht.

Perfect bij diverse kaassoorten, zoete dessert of geschikt als aperitief.