

Ramos Pinto Tawny 'Quinta de Ervamoira' 10Y

Deze port is gemaakt van druiven afkomst van Quinta de Ervamoira en heeft een gemiddelde leeftijd van 10 jaar. De kleur is oranje rood met groene tinten. Mooie fruitaroma's als sinaasappel en abrikoos en pruim, met vanille- en houttonen door het gebruik van oude portwijnvaten. Zeer complex met een goede structuur in de mond, soepel, vol en fruitig met mooie houttonen.

Artikelnummer:	09001310
Land:	Portugal
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	NV
Serveer Temperatuur:	16-18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Smaak:	Vol
Producent:	Ramos Pinto
Geschenkverpakking:	Ja
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.

Deze port is gemaakt van druiven afkomst van Quinta de Ervamoira en heeft een gemiddelde leeftijd van 10 jaar. De kleur is oranje rood met groene tinten. Mooie fruitaroma's als sinaasappel en abrikoos en pruim, met vanille- en houttonen door het gebruik van oude portwijnvaten. Zeer complex met een goede structuur in de mond, soepel, vol en fruitig met mooie houttonen.

Dit is een zeer goede begeleiding bij een schelp salade met tomaat en ui en desserts gemaakt met gedroogd fruit en noten, sinaasappelmarmelade en eieren.