

Ramos Pinto Collector Finest Ruby Reserve 3 L

Levendig rood van kleur met taankleurige schakering. In de neus tonen van fruit als zwarte bessen, kersen, druiven en verse rozijnen. Ferme smaak, fruitig en krachtig.

Artikelnummer:	09002010
Land:	Portugal
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	NV
Inhoud:	3 L
Druif:	Tinta Roriz, Tinto Cäo, Touriga Nacional
Smaak:	Vol
Producent:	Ramos Pinto
Zoetheid:	Zoet
Omdoos:	1 fles per kist

Sinds de oprichting van Ramos Pinto in 1880 is het huis bekend geworden om haar kwalitatiefhoogstaande producten en haar innovatieve strategieën. Deze strategieën zijn onderandere gebaseerd op het toepassen van moderne technieken tijdens het productieproces,maar ook op het stijlvol vernieuwen van verpakkingsmaterialen. De promotionele uitingenworden om deze reden ook regelmatig ontwikkeld door internationale kunstenaars. Enkelevan deze werken hangen zelfs in het Museum of Mordern 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 eenindicatie 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 eenwhite, Ruby en Tawny port. Voor diegene die Ramos Pinto al kent daarentegen, presenterenwij de Estilo/Style range. Deze bestaat uit volle, fruitige en elegante wijnen met een uniekRamos Pinto karakter, te weten de Adriano White Reserve, Adriano Tawny en CollectorReserve. 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 tradtionele lagermethode (stenen persbak die vroeger werd gebruikt om druiven met devoeten 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. Tijdens

de gisting wordt zuivere wijnalcohol toegevoegd zodat de gisting stopt. De onvergiste suikers zorgen voor een aangename zoetgraad in de port. De Reserva Collector volgt in de portsoorten direct op de Ruby Port.

Levendig rood van kleur met taankleurige schakering. In de neus tonen van fruit als zwarte bessen, kersen, druiven en verse rozijnen. Ferme smaak, fruitig en krachtig.

Heerlijk als aperitief, bij diverse kaassoorten en bij zoete desserts.