

Ramos Pinto Late Bottled Vintage & Cheese Board

Deze LBV van Ramos Pinto heeft een dichte, levendige kleur met blauwe tinten. De geur is van een goede intensiteit, fijn en elegant. Zeer rijpe aroma's hebben de overhand: zure kers, heerlijke pure chocolade en een zekere harsachtige aspect. Goed gestructureerd in de mond en vol van rijp fruit, met ronde tannines en een heerlijke afwerking.

Artikelnummer:	09002170
Land:	Portugal
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	2018
Serveer Temperatuur:	14-16
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Sousão, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta da Barca
Producent:	Ramos Pinto
Alcoholpercentage:	19.5%

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 LBV van Ramos Pinto heeft een dichte, levendige kleur met blauwe tinten. De geur is van een goede intensiteit, fijn en elegant. Zeer rijpe aroma's hebben de overhand: zure kers, heerlijke pure chocolade en een zekere harsachtige aspect. Goed gestructureerd in de mond en vol van rijp fruit, met ronde tannines en een heerlijke afwerking.

Een goede begeleider bij wild vlees, kaas souffle, Serra en andere vette kazen, maar ook bij chocolade desserts.