



Product: Port Collector

Kleur: Rood

Land: Portugal

Streek: Douro

Merk: Ramos Pinto

Druivenras: Tinta Roriz

Jaargang: nv

Inhoud: 750 ML



Algemene omschrijving

Het land van herkomst van de Reserva Collector port is Portugal, uit de streek Douro. De producent is Adriano Ramos Pinto, al meer dan een eeuw bekend als port producent. De Reserva Collector volgt direct op de Ruby Port in de portsoorten. In de proefruimte van Ramos Pinto selecteert men de beste cuves uit monsters van 2, 3 en 4 jaar oude wijnen en uit monsters van 7, 8 en 9 jaar oude wijnen. Men baseert de smaak van de Reserva Collector op een wijn met een gemiddelde leeftijd van 5 jaar.

Druivensoort

Tinta Roriz, Touriga Francesa en Tinta Cão

Bijzonderheden

Tijdens de gisting wordt zuivere wijnalcohol toegevoegd, zodat de gisting stopt. De onvergiste suikers zorgen voor een aangename zoetgraad in de port. De gisting van de most vindt plaats door middel van inweking en automatisch herstel, met als doel om een beter extract te verkrijgen. Na 4 a 5 dagen wordt de gisting onderbroken doordat er 20% wijndistillaat aan wordt toegevoegd. Uiteindelijk wordt de klaring uitgevoerd. De Reserva Collector is een port zonder hitte of koude behandeling, die tevens niet gefilterd wordt.

Kleur

Levendig rood van kleur met taankleurige schakering. De rood bruine rand rondom het glas is het enige kenmerk van de veroudering. De algemene kleur is transparant donkerrood. De basis van het glas is rood.

Geur

In de neus tonen van fruit als zwarte bessen, kersen, druiven en verse rozijnen. De typische geur wordt gekarakteriseerd door de krachtige dominante en dichte fruitigheid welke rijp fruit laat zien, zoals pruim, vijg, braam, framboos en kers.

Smaak

Ferme smaak, fruitig, zoet en krachtig. Een zacht smaakpallet laat een balans, een vol mondgevoel en een suikrachtige sensatie zien. De rijpheid van het fruit blijft hangen. Full bodied met een pepperige nasmaak, complex, blijft herkenbaar hangen.

Serveer suggestie

Prachtige combinatie met kaas, koud vlees en chocolade. Excellent als begeleider bij gerechten met wild, vooral eend.

Serveer temperatuur: 16 - 20°C