

## 3.1. port Ramos Pinto



---

**Product:** Port Ruby

**Kleur:** Rood

**Land:** Portugal

**Streek:** Douro

**Merk:** Ramos Pinto

**Druivenras:** Tinta Francesa

**Jaargang:** nv

**Inhoud:** 750 ML

---



### **Algemene omschrijving**

Het land van herkomst van de Ruby port is Portugal, uit de streek Douro. De producent is Adriano Ramos Pinto, al meer dan een eeuw bekend als port producent. Ruby port is een blend van wijnen van een periode van 3 jaar. Hierdoor wordt een poging gedaan om de evolutie van de rode kleur van de wijn te ondersteunen en tegelijkertijd het fruitige aroma en de kracht van de jonge wijn te behouden.

### **Druivensoort**

Tinta Francesa en Tinta Barroca

### **Bijzonderheden**

De Ruby Port wordt gemaakt van de volgende druivesoorten; Tinta Barroca en Tinta Francesa. Tijdens de gisting wordt zuivere wijnalcohol toegevoegd, zodat de gisting stopt. De onvergiste suikers zorgen voor een aangename zoetgraad in de port. De jonge port rijpt op grote vaten, om zo het contact met zuurstof zo minimaal mogelijk te houden. De port verouderd voor 3 jaar in vaten. Zodra het gebotteld is, is het klaar om gedronken te worden.

### **Kleur**

Intens robijnrode kleur.

### **Geur**

Levendige en intense geur. In de neus zijn fruit zoals zwarte bessen en pruimen waarneembaar, evenals een toets sherry. Tevens sterke aroma's van fruit karakteristieken van de druivensoort. Primaire aroma's met kersen, bramen, pruim en framboos en een lichte hint kaneel.

### **Smaak**

Mondvullende aandrunk, jeugdige frisheid, fruit en een aromatische afdronk, waarin fruit overheerst. Veel volume op het smaakpallet wat hij te danken heeft aan zijn jovialiteit en de kwaliteit van het fruit. Achter op het pallet aromatische zuivere aroma's van de druiven. Een lange en compacte afdronk.

### **Serveer suggestie**

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

### **Serveer temperatuur**

Kamertemperatuur