Quinta da Romaneira Fine Ruby Port

Douro - Portugal

Onderscheidend voor de Ports van Romaneira is dat het huis geen druiven in hoeft te kopen (zoals veel andere producenten wel moeten). Deze Fine Ruby is gemaakt van tinta roriz, touriga franca en tinta barocca. Alle druiven zijn afkomstig uit de als 'A' geclassificeerde wijngaarden - de hoogst mogelijke classificatie voor wijngaarden in de Douro. Na de oogst worden de druiven op traditionele wijze met de voet getreden, maar wel in gemoderniseerde lagares. Deze kuipen voor het druiven treden zijn van oudsher van steen. Romaneira heeft ze van roestvrij staal laten maken, zodat de temperatuur van de most beter kan worden gecontroleerd. Na de persing rijpt de wijn in grote houten vaten van gebruikt eiken. Het levert een heerlijk aromatische, fruitige, licht kruidige Ruby op, met een elegante en soepele smaak. Geweldige kwaliteit van een van de beste huizen van de Douro!



Proefnotitie

Jonge, robijnrode Port met jamachtig fruit van kers, pruim, blauwe bes plus specerijen (jeneverbes, kruidnagel). Mildzoet en mooi sappig in smaak met evenwichtige frisheid en soepele tannines. De afdronk is aanhoudend met zondoorstoofd fruit en ceder.

Drinken bij

Heerlijke, jonge rode Port om licht gekoeld van te genieten. Ook fraai in combinatie met een lichtpittige blauwe kaas of een chocoladedessert.

Houdbaarheid

Vanaf de botteling tot drie jaar daarna het best van smaak.

Druivenrassen

Tinta Barocca, Tinta Roriz, Touriga Franca

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl