

Порто Рамош Пинто Винтидж 2023 Кинта до Бом Ретиро
Porto Ramos Pinto Vintage 2023 Port Quinta do Bom Retiro



Произход

Държава	Португалия
Винен регион	Дуро
Винарна	Рамош Пинто

Технически данни

Сортов състав	Турига Насионал, Тинта Франсеза, Тинта Барока, Соузао
Виг	Подсилено десертно червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Гроздето се тълче с крака и ферментира в гранитни лагари. Ферментацията продължава между 4 и 5 дни, което води до отлична екстракция. Алкохол: 19,5 об.%
Отлежаване	2 години в големи дървени бъчви.

Описание

Накратко	Кинта до Бом Ретиро Винтидж е порто "Single Quinta" (една реколта) и се прави единствено в изключителни години, в случая 2023. Това е реколта с елегантен и деликатен профил и много фини танини. Типичната свежест за Кинта до Бом в тази реколта води до хармоничен, кагифен и ароматен финал. Това комплексно и деликатно вино може да се пие младо или по-отлежало, предвид големия му потенциал за отлежаване.
----------	---

Дегустационни бележки	Ярко рубиненочервен цвят с оттенъци на синьо. Ароматът предлага сърцевина от малина, череша и черна слива, подчертана от елегантността на флорални и минерални аромати, виолетови листенца, кедър и нотка на талк. Поправки със свежи нотки на анасон и кардамон се появяват на заден план. Виното има хармоничен, кагифен и ароматен финал.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Съчетава се добре с различни сирена след вечеря или шоколадови десерти. Сервирайте на температура между 17°C и 18°C. Съхранявайте бутилката хоризонтално, на хладно, сухо и тъмно място.
-------------------	--

Бележки

