QVDM Port resrve Ruby

omschrijving

De motto voor al onze port: de hoogste kwaliteit bieden. De immense diversiteit van de druivensoorten, met zorg verpletterd in lagares en de consistente extractie tijdens de fermentatie resulteert dit in een zeer complex en krachtige port. Onze Quinta Vale D. Maria Reserva Port Lote N.º 16 is 100% geproduceerd uit het wijnoogstjaar 2016. Het lote-nummer op de etiket is een indicatie van het oogstjaar. Deze port die met puur vers fruit, geweldige structuur en met de capaciteit voor het goede veroudering van de fles geproduceerd. De port wordt gedurende 4 dagen in de lageres op een temperatuur van 20 graden met de voet getreden. De beschikbare hoeveelheden is dan ook zeer beperkt en is niet gefilterd. Deze Port is 30 maanden gerijpt in oude eiken vatten. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken voor deze wijn is tussen de 30 en 60 jaar oud. 91 punten gekregen van Robert Parker.

informatie

Product Code 1PPZ01

Land Portugal

Producent Quinta vale Dona Maria

Regio Douro

Kleur Roodpaars

Druivensoort Field blend van 25 soort druiven

Smaak Veel rood fruit, een enorm vermogen in de mond met grote verfijning en elegantie.

Serveertip Als aperitief, kazen

Serveertemperatuur 14°C

Alcoholpercentage 20%

Bewaren 12°C - 18°C (kamertemperatuur)

Afsluiting kurk