Quinta da Romaneira Colheita Tawny Port

Douro - Portugal

Waar Vintage Port de ultieme expressie van Ruby Port is, is Colheita d van de Tawny Port. Een Colheita wordt gemaakt van druiven uit één oogstjaar en moet tenminste acht jaar gerijpt hebben in houten vaten. Bij Quinta da Romaneira doen ze daar nog een schepje bovenop. In de eerste plaats komen de druiven niet alleen uit één oogstjaar, maar worden de touriga nacional, touriga franca en tinto cão ook nog eens uitsluitend geoogst in de eigen wijngaarden. Een bijzonderheid in de Douro, waar veel huizen ook druiven inkopen. Daarbij rijpt de Colheita van Romaneira na de persing met de voet en de vergisting eerst drie jaar in grote houten vaten (tonéis). Vervolgens rijpt de Port nog eens tien jaar in kleinere houten vaten van 640 liter. Dit geeft de wijn een prachtig complex karakter, met ontwikkelingstonen van gedroogd fruit, noten en specerijen. Een ware beleving!



Proefnotitie

Licht amberkleurige port met een gelaagde geur van gedroogde pruim, vijgenpasta, munt en geroosterde noten. Krachtig en volzoet van smaak met fijne tannines en milde zuren. Minutenlange finale met nuances van rozijnen en karamel.

Drinken bij

Deze pracht-Port is een dessert op zich! Ook fraai bij gerijpte, harde kazen als cheddar of manchego, of bij een noten- of chocoladedessert.

Houdbaarheid

Vanaf de botteling op dronk en na opening tot 6-8 weken houdbaar.

Druivenrassen

50% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 10% Tinto Cão

Onderscheidingen

2009	WineLife | Rijst en Richard van Leest proeven Port - winter 2025 | Cadeauwijn | Diepte en laagjes
2007	JamesSuckling.com - juni 2023: 96/100 punten | Very sweet with a fresh finish
2007	The Wine Advocate | Mark Squires - juli 2021: 92/100 punten | Sturdy and deep

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl