



Karakteristieken

De rosé porto van Royal Oporto wordt gemaakt met de twee typische druivensoorten, met name de Touriga Franca en Touriga Nacional.

Zoals de naam al aangeeft heeft deze porto een mooie heldere rosé kleur. Deze wordt bekomen door het verwijderen van de pulp na de persing. De gisting wordt vervolgens ingezet met het pure druivensap.

Deze porto wordt best geserveerd op een temperatuur van 10°C tot 12°C, maar is eveneens overheerlijk wanneer vergezeld door ijsblokjes en tonic, afgewerkt met een blaadje munt.