

http://www.winestore.com.br/shop/produtoview.asp?var_chavereg=441

Loios Tinto 2008

J. Portugal Ramos (Alentejo)



Região Produtora:

Alentejo/Estremoz

Safra: 2006/2008

Uva: Aragonês, Castelão e Trincadeira

Gradação Alcoólica: 13.5%

Viticultura: Solos argilo-calcário e xistosos. Vindima manual em caixas de 15kg. Fermentação a temperatura controlada em cubas de inox com curtimenta completa.

Corpo: Médio

Temperatura: 12 a 16°C

Região Produtora:

DEGUSTAÇÃO

Aroma muito vivo com fruta intensa e algum vegetal. Macio, fácil, termina com alguma persistência.

PRÊMIOS

Joao Portugal Ramos Loios tinto 2007

Wine Advocate # 180 Dec 2008 - Mark Squires: 85 points

Rating: 85

Joao Portugal Ramos Loios tinto 2005

Wine Advocate # 169 Feb 2007 - Mark Squires: 83 points

Rating: 83

DESTAQUES

J. Portugal Ramos Loios Tinto 2005 Revista Gula (Agosto) - Edição Especial: Guia de Vinhos 2007 - A maior degustação anual do Brasil - "As estrelas de Portugal"

Tintos até R\$35,00 - BC – Boa Compra. Adequado e distinto em sua faixa

J. Portugal Ramos Loios Tinto 2005 - Revista de Vinhos (Portugal), nº 200 Julho/2006

- Uma garrafeira sem segredos - Seleção de vinhos para compor uma adega. Tintos Jovens e Frutados: Lóios, Reg. Alentejano tinto 2005.

Yaksobra de Fragottini e Salmão. Jantar em 26 de dezembro 2009.