



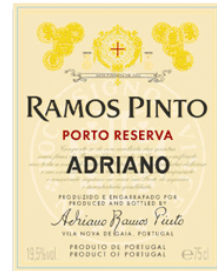
**RAMOS PINTO**  
Est. 1880

## PORTO ADRIANO RESERVA

O vinho do fundador da Casa Ramos Pinto. Este vinho conquistou o Brasil ao ponto do Vinho do Porto ser conhecido apenas por “Adriano”. É um vinho muito agradável e versátil.

### VINIFICAÇÃO

O Adriano é um blend de 6 anos de idade. É a partir dos 6 ou 7 anos que o Vinho do Porto começa a precipitar a sua pigmentação vermelha e as nuances de Tawny começam a aparecer.



### NOTAS DE PROVA

Cor com notas vermelhas de tawnies semi-evoluídos, com menisco alaranjado, fruto do seu envelhecimento.

Apresenta uma grande densidade, com notas de fruta fresca (cereja e amora). O envelhecimento em carvalho proporciona o aparecimento dos aromas a frutos secos (ameixa e noz) e aromas etéreos e balsâmicos.

O ataque a frutos frescos é intenso e gradual. Equilíbrio perfeito entre a frescura e o envelhecimento. As notas apimentadas provêm da sua maturidade.

Na boca é longo, elegante e suave.

### GASTRONOMIA & GUARDA

Devido às suas características, pode ser bebido acompanhando melão com presunto, doces de frutos secos e avinhando uma boa conversa de final de refeição.

Temperatura de consumo entre os 18° e os 22° C.

Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

### DETALHES TÉCNICOS

Castas: Tinta Roriz  
Tinto Cão  
Touriga Franca

Contém sulfitos

Álcool 19,5% vol  
Acidez Total 3,95 g/l  
pH 3,57  
Grau Baumé 3,5  
Açúcares redutores 101,2 g/l



Monólogo sem palavras por Adriano Ramos Pinto

ADRIANO RAMOS PINTO – VINHOS, S.A.

380, AVENIDA RAMOS PINTO · 4400 – 266 VILA NOVA DE GAIA · PORTUGAL

TELEFONE +351 22 370 7000 · FAX +351 22 377 5099 · E-mail: ramospinto@ramospinto.com · www.ramospinto.pt  
CAPITAL SOCIAL 2.550.000 EUROS · MATRICULADA NA CONS. REG. COM. DO PORTO SOB O Nº 918 · PESSOA COLECTIVA Nº 500 009 856

[http://www.ramospinto.pt/cvvp5\\_port.htm](http://www.ramospinto.pt/cvvp5_port.htm)



## ADRIANO RESERVA

É o vinho do fundador da Casa Ramos Pinto. O vinho que conquistou o Brasil ao ponto do Vinho do Porto ser conhecido apenas como "Adriano".

É um blend de 6 a 7 anos envelhecido em madeira. Tem uma cor já atijolada no menisco embora com alguns vermelhos no centro do copo. Uma opção entre a frescura e a velhice. Podem saborear-se frutos frescos da uva, mas também os frutos secos adquiridos através do envelhecimento em pipas de carvalho.

Pode beber-se fresco como aperitivo ou como entrada ou mesmo no final da refeição. Talvez por esta sua versatilidade tenha conquistado o Brasil.

Castas : Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca.

Conservação : De pé, em cave fresca e ao abrigo da luz.

Temperatura : 18° a 22°C

Sugestões de consumo : Melão com presunto, Sobremesas de frutos secos.

Medalhas de Ouro

- > Revista de Vinhos 11.2006 - Portugal
- > III Conc. Inter. Vinhos Cidade do Porto 2000 - Portugal
- > Exp. Inter. Du progrès au Caire 1895 - Egipto

Medalhas de Prata

- > Challenge International du Vins 2002 - França
- > V Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2002

*Após o jantar em 03 de março de 2010. Presente do Filhão, que estava junto.*