

RAMOS PINTO

PORTO 10 ANOS

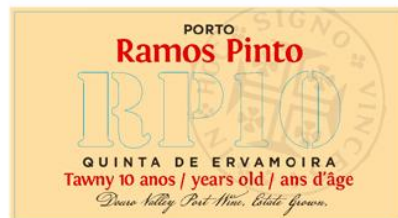
QUINTA DE ERVAMOIRA

4+

Este Tawny é um blend com uma idade média de 10 anos. Entramos no mundo da complexidade de um tawny com idade.

O seu corpo e riqueza de sabores levam-nos ao local onde foi criado - a "Quinta de Ervamoira"!

É desta paisagem mística, bíblica, que este vinho é arrancado do xisto, do silêncio, para nosso prazer.



VINIFICAÇÃO

Foi elaborado com vinhos de elevada qualidade provenientes da Quinta de Ervamoira por lotação de vinhos de colheitas de diversos anos. Os vinhos novos conferem-lhe vigor e frescura e os mais velhos complexidade e "raça". O aroma e paladar característicos são resultado da "arte" do chefe da Sala de Provas.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha alaranjada, com um toque esverdeado.

Aroma arredondado, generoso, com um ligeiro toque vinoso e equilibrado. Aromas de fruta, tais como laranja, damasco e ameixa. Aromas de madeira: baunilha e casco de Porto velho. É o tipo de tawny frutado.

Na boca, é ainda perceptível a fruta fresca, envolvida pelo envelhecimento em madeira. Boa estrutura e perfeito equilíbrio entre fruto e álcool.

No paladar, o ataque é suave e encorpado. Na sequência do untuoso inicial aparece uma fruta fresca e macia que termina com uma ligeira nota ácida e amadeirada.

GASTRONOMIA & GUARDA

Acompanha muito bem uma salada de búzios com tomate e cebolas e sobremesas à base de frutas secas e doces de laranja e ovos.

Temperatura de consumo entre os 14° e os 18° C.

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

DETALHES TÉCNICOS

Castas: Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz
Tinta Barroca

Contém sulfitos

Álcool 20% vol
Acidez total 4,06 g/l
pH 3,62
Grau Baumé 3,8
Açúcares redutores 106 g/l



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.pt · 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

Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.