

<http://www.manjardomarkues.com.br/porto-adriano-ramos-pinto-tawny.html>



## Ramos Pinto Tawny

PRODUTOR: Adriano Ramos Pinto

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 19,5 % vol

REGIÃO: Vila Nova de Gaia

CONTEUDO: 75 cl

PAIS: Portugal

### COMENTÁRIOS DO SOMMELIER:

Aroma: de frutos vermelhos, cerejas, ameixas, amoras, framboesas formando assim um harmonioso bouquet semi-oxidativo. Leve e quente, evoluindo para uma suavidade e maciez, resultado do seu envelhecimento.

Maduro, frutado com um caráter complexo e delicado.

Harmonização: Serve-se como aperitivo ( antes das refeições) ou digestivo ( após as refeições) e para acompanhar petiscos. Pode ser usado no tempero de carnes ( cabrito e porco) , caça ( coelho, lebre e perdiz) e peixes ( em especial bacalhau). As combinações mais felizes são com as sobremesas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: Deve ser bebido fresco, entre 8º a 10ºC.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Como aperitivo ou acompanhando queijos de pasta mole de cabra e sopa de melão.

*Após a Ceia em 31 de dezembro de 2011.*