



PORTO Adriano Reserva

RAMOS PINTO

VINIFICATIE

Deze Tawny stijl is ontworpen door de oprichter van Ramos Pinto, Adriano Ramos Pinto. Deze Tawny veroverde Brazilië. Deze Tawny was zo gekend dat de Porto wijn daar beter gekend was onder de naam 'Adriano'. Het is een zachte en veelzijdige Tawny Porto.

DE WIJNMAKER

Ramos Pinto, opgericht in 1880, is een klassiek porthuis met een geweldige historie. Bij Ramos Pinto staat kwaliteit voorop. Ter illustratie: bij dit porthuis gebruikt men alleen druiven van eigen wijngaarden. En dat is heel ongebruikelijk in de Douro. Dit maakte Adriano Ramos Pinto een Pionier Hij stond bekend om zijn innovatieve en ondernemende aanpak van zijn Quinta. Hij begreep dat de kwaliteit van haar wijnen begint in de aarde van de Douro-regio. En die filosofie is nog steeds actueel. Vandaar dat dit porthuis eigenaar is van een aantal landgoederen, zorgvuldig geselecteerd in de afgebakende regio. Er is nog een reden voor de onderbouwing van de goede kwaliteit. Dit blijkt uit het feit dat veel experts Ramos Pinto de beste maker van Tawny port vinden. Wij geven met onze ervaringen deze experts geen ongelijk!

DEGUSTATIEF PROFIEL

Deze Tawny heeft een rode kleur met oranje tinten wat het resultaat is van het rijpingsproces. Het heeft een krachtige neus van fris fruit, kers en aalbes Het rijpingsproces in eiken vaten zorgt voor rijpere aromas van gedroogde vruchten, noten en balsamic aromas. De aanzet is intens en fruitig doch is er een perfecte balans tussen de frisheid en de leeftijd. De rijping zorgt voor de kruidige aromas en een lange elegante afdronk.

GASTRONOMIE &PAIRING

Het gaat perfect samen met gedroogd charcuterie en meloen, desserts met gedroogd fruit en noten. Ook op het einde van een maaltijd als degustief is dit uitermate geschikt.

Drink hem bij een temperatuur tussen 16° en 18°C.

Bewaar de fles rechtop op een koele, droge plaats en buiten het bereik van licht.

VINIFICATIE

Adriano is een zes jaar oude blend van Tawny wijnen. Na zes a zeven jaar verandert de pigmentatie in de portwijn en verschijnen er meer tertiëre aromas.

DETAILS

Cépages :	Tinta Roriz	Alcool 19,5% vol.
	Tinto Cão	Acidité totale 3.95 g/l
	Touriga franca	
		pH 3.57

Bevat sulfiet



RAMOS PINTO, VINHOS S.A.
Av. Ramos Pinto, 380
4400-266 V.N.de Gaia

ramospinto@ramospinto.pt
www.ramospinto.pt

