



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

PORTO TAWNY 30 ANOS

O VINHO

Este vinho resulta do concerto de vários tons vínicos, envelhecido em pipas nas nossas caves. Os sabores e aromas são voláteis, esterificados, madeirados e poderosos.

VINIFICAÇÃO

Foi elaborado a partir de vinhos provenientes das Quintas da Ramos Pinto, que se situam nas melhores áreas da Região Demarcada do Douro. O 30 Anos é um lote de diversos vinhos do Porto, que estagiaram em cascos durante décadas nas caves da Ramos Pinto, em Vila Nova de Gaia.

NOTAS DE PROVA

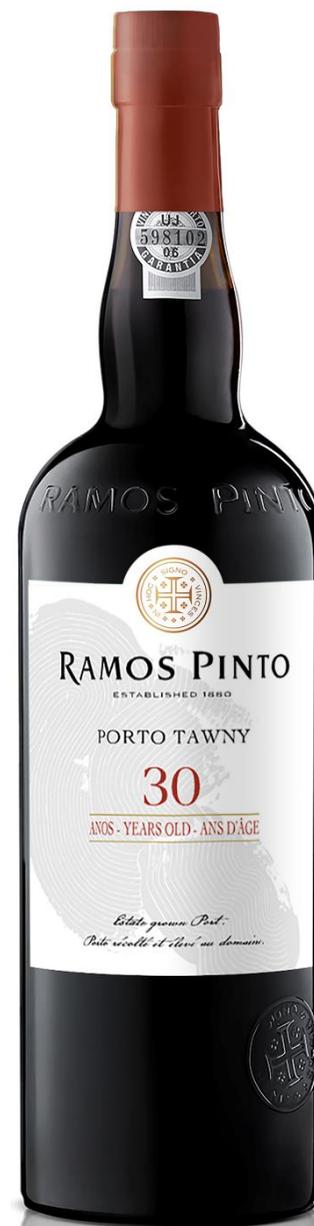
Magnífica cor tawny, com reflexos alaranjados. Na base do copo, apresenta-se viva, com traços vermelhão tawny, evoluindo depois para uma auréola esverdeada, característica dos vinhos velhos envelhecidos em casco.

Aroma de admirável elegância. No início, é caloroso, charmoso, evidenciando-se já os aromas a baunilha e frutos secos, produto do seu envelhecimento. Com o agitar do copo, sobressaem aromas de especiarias, como canela e cacau. Na boca é acetinado e longo.

No paladar, após uma sensação a frutos secos, como a amêndoa e a avelã, segue-se uma surpreendente e agradável frescura causada por paladares de natureza etérea, culminando com paladar licoroso.

GASTRONOMIA

No final de uma boa refeição, com o café ou a acompanhar um bom charuto. Com bavaoise de nozes e manga.



CASTAS



Castas misturadas de vinhas velhas.

CONSERVAÇÃO



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

TEMPERATURA



16° - 18°C | 60,8°F - 64,4 F

PRÉMIOS



98/100 - Decanter 2019
98/100 - Decanter 2008
95/100 - Wine Spectator 2016, Kim Marcus
95/100 - Wine & Spirit 2016
95/100 - Wine & Spirit 2015
94/100 - Wine Advocate 2018, Mark Squires
94/100 - Wine Spectator 2015, Kim Marcus
94/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires
94/100 - Wine Spectator 2014, Kim Marcus
94/100 - Wine Spectator 2013, Kim Marcus
93/100 - Wine Spectator 2018, James Molesworth
93/100 - Wine Spectator 2017, James Molesworth

Contém sulfitos.
Álcool 20% vol.
Acidez Total 5,6 g/l
pH 3,60
Grau Baumé 5,9
Açúcares redutores 140 g/l

REGIÃO DEMARCADA



“...aroma de admirável elegância.”