



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

PORTO ADRIANO RESERVA

“C’est un vin versatile et très agréable.”

LE VIN

C’est le vin du fondateur de la Maison Ramos Pinto. Ce vin a conquis le Brésil à un point tel que le vin de Porto y est connu comme “Adriano”. C’est un vin versatile et très agréable.

VINIFICATION

Le vin Adriano est un assemblage de 7 à 8 ans d’âge de Portos sélectionnés pour vieillir en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe présentant des nuances rouges de tawnies semi évolués, avec un ménisque orangé, fruit de son vieillissement.

Offre une grande densité, avec des notes de fruits frais (cerise et mûre). Le vieillissement en fûts de chêne favorise l’apparition des arômes aux fruits secs (pruneaux et noix) et des arômes délicats et balsamiques. L’attaque de fruits frais est intense et progressive. Équilibre parfait entre fraîcheur et vieillissement. Les notes poivrées révèlent sa maturité.

Finale en bouche prolongée, douce et élégante.

GASTRONOMIE

Grâce à ses particularités, il est l’accompagnement parfait du melon au jambon de campagne, des desserts aux fruits secs et arrose agréablement une bonne conversation de fin de repas.



CÉPAGES

Tinta Roriz
Tinto Cão
Touriga Francesa

CONSERVATION



Conserver la bouteille debout dans un endroit frais, sec et à l’abri de la lumière.

TEMPERATURE CONSERVATION



16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Contient sulfites
Alcool 19,5% vol.
Acidité Totale 3,95 g/dm³
pH 3,57
Degré Baumé 3,5
Sucre résiduel 101,2 g/l



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO