

PORTO FINEST TAWNY RESERVE ADRIANO

O VINHO

O vinho do fundador da Casa Ramos Pinto. Este vinho conquistou o Brasil ao ponto do Vinho do Porto ser conhecido apenas por “Adriano”. É um vinho muito agradável e versátil.

VINIFICAÇÃO

O Adriano é um Blend com 7 anos de idade de Portos selecionados para envelhecer em cascos de carvalho.

NOTAS DE PROVA

Cor com notas vermelhas de tawnies semi-evoluídos, com menisco alaranjado, fruto do seu envelhecimento.

Apresenta uma grande densidade, com notas de fruta fresca (cereja e amora). O envelhecimento em carvalho proporciona o aparecimento dos aromas a frutos secos (ameixa e noz) e aromas etéreos e balsâmicos.

O ataque a frutos frescos é intenso e gradual. Equilíbrio perfeito entre a frescura e o envelhecimento. As notas apimentadas provêm da sua maturidade.

Na boca é longo, elegante e suave.

GASTRONOMIA

Devido às suas características, pode ser bebido acompanhando melão com presunto, doces de frutos secos e avinhando uma boa conversa de final de refeição.



CASTAS



Tinta Roriz
Tinto Cão
Tinta Francesa

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

Contém sulfitos.
Álcool 19,5% vol.
Acidez Total 4,1g/l
pH 3,65
Grau Baumé 3,2
Açúcares redutores 93 g/l

REGIÃO DEMARCADA



...é um vinho muito agradável e versátil.”