



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

O VINHO

Envelhecido em pipas, apresenta uma cor vermelha alaranjada com nuances de evolução

VINIFICAÇÃO

O Tawny é um blend de 3 a 5 anos obtido por lotação de vinhos com estágio em cascos de vinho do porto.

PORTO FINE TAWNY

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha tawny, com menisco cor de topázio. No aroma, a primeira impressão é de leveza, evoluindo para uma grande suavidade adquirida pelo estágio em madeira. A sensação em boca é leve e de grande maciez, resultado do seu envelhecimento. Este é um Porto maduro e frutado com um carácter complexo e delicado.

No final, o equilíbrio é perfeito, conferindo-lhe uma saborosa delicadeza

GASTRONOMIA

Acompanha muito bem salada de búzios com tomate e cebolas ou sobremesas à base de frutas secas e doces de laranja e ovos.

Como aperitivo, com melão, com tomate recheado com queijo fresco e salmão fumado, ou com sobremesas não muito doces ou queijos.

[“Um Porto maduro e frutado com um carácter complexo e delicado.”]



CASTAS

Tinta Roriz
Tinta Barroca

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% vol
Acidez Total 4,0 g/l
pH 3,61
Grau Baumé 35
Açúcares redutores 101 g/l

REGIÃO DEMARCADA

