



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## PORTO FINE TAWNY

### 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.

### 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 macieza, 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.



### 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 3,5  
Açúcares redutores 101 g/l

REGIÃO DEMARCADA



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