

ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



## PORTO 30 ANOS

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Vinho:** Este vinho resulta do concerto de vários tons víquicos, envelhecidos em pipas guardadas nas caves da Ramos Pinto. Os sabores e aromas são voláteis, esterificados, madeirizados e poderosos.

**Encepamento:** Castas misturadas de vinhas velhas.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

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.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 20% vol.

**Acidez Total:** 4,6 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,69

**Baumé:** 4,1

**Açúcares Redutores:** 119,9 g/l

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

**Aspeto Olfativo:** 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.

**Aspeto Gustativo:** 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.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** Entre 16 °C e 18 °C.

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

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



PRODUTO

Porto 30 Anos 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,5

CUBICAGEM (AxCxL)

315 x 250 x 170 mm = 0,0134 m<sup>3</sup>