

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOUROCOLLECTOR
PORTO FINEST RESERVE

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: Criado a partir de vinhos jovens envelhecidos em balseiros, este blend de 5 anos de idade média é frutado, intenso e muito equilibrado.

Encepamento: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca e Sousão.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A fermentação do mosto é feita em cubas abertas ou em lagares de granito. O vinho estagia em balseiro de grande capacidade para reter a cor e a fruta.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

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

pH: 3,59

Baumé: 3,0

Açúcares Redutores: 91 g/l

Aspeto Visual: A cor revela-se num vermelho profundo e opaco, de intensidade quase enigmática. A luz encontra resistência ao atravessá-lo, deixando apenas um brilho rubi intenso que denuncia concentração e carácter.

Aspeto Olfativo: A tipicidade aromática surge imediata e marcada por uma fruta poderosa e dominante, revelando a maturação plena que a origem deste vinho exige. No nariz, abrem-se camadas de ameixa preta, figo, amora, framboesa e cereja, todas em estado de maturidade generosa, quase licorosa. O conjunto é denso, envolvente e profundamente expressivo, lembrando a exuberância aromática dos grandes Portos de Reserva.

Aspeto Gustativo: O ataque é suave e envolvente, revelando de imediato um volume amplo e uma concentração admirável na boca. A fruta madura expande-se de forma harmoniosa, preenchendo o palato com riqueza e intensidade. À medida que o vinho evolui, surgem notas de pimenta preta e chocolate negro, que acrescentam tensão, profundidade e elegância. O final é persistente e equilibrado, deixando uma sensação quente, longa e irresistível, que convida ao próximo gole.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Combina perfeitamente com queijos não muito fortes e chocolate. Excelente como acompanhamento de refeições de caça, particularmente pato. Sobremesas de frutos vermelhos silvestres e mil folhas de queijo fresco.

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

PRODUTO

Finest Reserve Collector 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,2

CUBICAGEM (AxCxL)

327x 172 x 255 mm