

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



ADRIANO

PORTO FINEST TAWNY RESERVE

Características

PROVENIÊNCIA

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.
Encepamento: Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Francesa.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

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

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,5% vol.

Acidez Total: 4.1 g Ac.Tart./l.

pH: 3,65

Grau Baumé: 3.2

Açúcares Redutores: 93 g/l

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

Aspeto Olfativo: 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.

Aspeto Gustativo: 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.

CONSUMO

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

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

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



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (AxCxL)
Porto Finest Tawny Reserve Adriano 750 ml	6	8,2	327 x 172 x 255 mm