ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

QUINTA DO BOM RETIRO
PORTO 20 ANOS

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: Resultado da seleção de vários lotes, este *blend* nasce na histórica Quinta do Bom Retiro, uma das mais antigas do Douro. Em juventude, os vinhos unem-se de forma natural e imediata. Porém, com o decorrer do envelhecimento, esse equilíbrio exige maior complexidade. É nesse processo que o conhecimento, a experiência e o rigor do afinamento se tornam essenciais, permitindo que, ao longo do tempo, se alcance uma harmonia perfeita e duradoura.
Encepamento: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Foi elaborado a partir de vinhos provenientes da Quinta de Bom Retiro. um *blend* com uma idade média de 20 anos, um tawny adulto e sofisticado.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 20% vol.
Acidez Total: 5,4 g Ac.Tart./l.
pH: 3,55
Baumé: 4,7
Açúcares Redutores: 121 g/l
Aspeto Visual: Cor tawny, com uma auréola amarela que corresponde a um estado avançado de maturação. É a cor genuína de um vinho com 20 anos envelhecido em casco. Na base do copo é vermelho quente, com um leve tom alaranjado.
Aspeto Olfativo: Aroma intenso e envolvente, com textura aveludada. Destacam-se notas frutadas de toranja, damasco, amêndoa, avelã e cacau. Seguem-se elegantes nuances de madeira, com baunilha, casco envelhecido de Porto e um leve toque fenólico. Os aromas de torrefacção revelam-se em camadas de canela, caramelo e café, complementados por subtis apontamentos etéreos de estearina e iodo.
Aspeto Gustativo: Na boca revela-se suave e seco, com uma persistência rica e generosa. O ataque é delicado e cativante, prolongando a elegância do primeiro contacto ao longo de uma complexa sequência de frutos maduros e secos, em perfeita harmonia entre frescura e notas licorosas.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre 14 °C e 18 °C.
Acompanhamento: Delicioso como aperitivo ou após o jantar, revela-se o par ideal para chocolates, sobremesas pouco doces ou à base de cremes, bem como para uma seleção de queijos. Harmoniza ainda de forma excecional com frutos secos, bolos de nozes e tortas.
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 20 Anos - Quinta do Bom Retiro 750 ml	6	9,17	332 x 187 x 266 mm