



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## PORTO ADRIANO RESERVA

“É um vinho muito agradável e versátil.”

### O 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.

### VINIFICAÇÃO

O Adriano é um *blend* de 6 anos de idade. É a partir dos 6 ou 7 anos que o Vinho do Porto começa a precipitar a sua pigmentação vermelha e as nuances de Tawny começam a aparecer.

### NOTAS DE PROVA

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

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.

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.

### GASTRONOMIA

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



### CASTAS

 Tinta Roriz  
Tinto Cão  
Touriga Francesa

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

 16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Contém sulfitos  
Álcool 19,5%  
Acidez Total 3,95 g/l  
pH 3,57  
Grau Baumé 3,5  
Açúcares redutores 101,2 g/l



REGIÃO DEMARCADA