



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

PORTO TAWNY

“...é um Porto maduro e frutado com um carácter complexo e delicado.”

O VINHO

Envelhecido em pipas, apresenta-se sempre mais evoluído do que o Ruby.

VINIFICAÇÃO

O Tawny é um *blend* de 3 a 5 anos obtido por lotação de vinhos com um grau de maturação variável, conduzido através de envelhecimento em cascos e tonéis.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha tawny, com menisco cor de topázio.
No aroma, a primeira impressão é de leveza, evoluindo para uma grande suavidade adquirida pelo estágio em madeira.
A sensação na boca é leve, quente e de grande macieza, resultado do seu envelhecimento. Este “adolescente” é um Porto maduro e frutado com um carácter complexo e delicado.
No final, o equilíbrio é perfeito, conferindo-lhe uma saborosa delicadeza.

GASTRONOMIA

Acompanha muito bem uma salada de búzios com tomate e cebolas e sobremesas à base de frutas secas e doces de laranja e ovos. Pelas suas características de vinho aberto, proporciona-se a ser bebido em ambiente quente. Como aperitivo, com melão, com tomate recheado com queijo fresco e salmão fumado, ou com sobremesas não muito doces ou queijos.



CASTAS

Tinta Roriz
Tinta Barroca

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

14°C – 18°C | 57,2°F – 64,4°F

Contém sulfitos
Álcool 19,5%
Acidez Total 3,75 g/l
pH 3,6
Grau Baumé 3,5
Açúcares redutores 101,9 g/l



REGIÃO DEMARCADA