

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



PORTO 30 ANOS

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: Este vinho resulta do concerto de vários tons víquicos, envelhecidos em pipas guardadas nas caves da Ramos Pinto. Os sabores e aromas são voláteis, esterificados, madeirizados e poderosos.

Encepamento: Castas misturadas de vinhas velhas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Foi elaborado a partir de vinhos provenientes das Quintas da Ramos Pinto, que se situam nas melhores áreas da Região Demarcada do Douro. O 30 Anos é um lote de diversos vinhos do Porto, que estagiaram em cascos durante décadas nas caves da Ramos Pinto em Vila Nova de Gaia.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 20% vol.

Acidez Total: 4,6 g Ac.Tart./l.

pH: 3,69

Baumé: 4,1

Açúcares Redutores: 119,9 g/l

Aspeto Visual: Magnífica cor tawny, com reflexos alaranjados. Na base do copo apresenta-se viva, com traços vermelho tawny, evoluindo depois para uma auréola esverdeada, característica dos vinhos velhos envelhecidos em casco.

Aspeto Olfativo: Aroma de admirável elegância. No início é caloroso, charmoso, evidenciando-se já os aromas a baunilha e frutos secos, produto do seu envelhecimento. Com o agitar do copo sobressaem aromas de especiarias, como canela e cacau.

Aspeto Gustativo: Na boca é acetinado e longo. No paladar, após uma sensação a frutos secos como a amêndoa e a avelã segue-se uma surpreendente e agradável frescura causada por paladares de natureza etérea, culminando com paladar licoroso.

CONSUMO

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

Acompanhamento: No final de uma boa refeição, com o café ou a acompanhar um bom charuto. Com *bavaroise* de nozes e manga.

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



PRODUTO

Porto 30 Anos 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,5

CUBICAGEM (AxCxL)

315 x 250 x 170 mm = 0,0134 m³