



ACQUISTATO IL

Porto Adriano Finest Tawny Reserve

Il gioiello di Casa Ramos Pinto



Svinando®

Dedicato ad Adriano, uno dei due fondatori dell'azienda Casa Ramos Pinto, questo Porto Reserva Superior Tawny è il vero diamante grezzo della cantina. Un Porto elegante e di grande carattere che nasce da un sapiente taglio di uve Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Franca. Lavorazione accurata e lunga maturazione in cantina per oltre 6 anni, questo vino è frutto di un assemblaggio di più annate, capaci di rendere il risultato finale un vino di estrema piacevolezza e complessità allo stesso tempo. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso cupo con evidenti sfumature aranciate, segno inequivocabile del lungo invecchiamento ossidativo in cantina. Al naso dominano le note di frutta molto matura, tra cui la ciliegia e la mora sono particolarmente riconoscibili. Poi si scoprono note di legno e frutta secca, prugne in confettura e un gradevole spunto balsamico che completa il quadro. In bocca è nuovamente fruttato, con un perfetto equilibrio tra alcol, quasi 20 gradi, e materia prima. Elegante e non eccessivo, si dimostra un Porto estremamente versatile. Perfetto servito leggermente fresco come aperitivo, sa anche accompagnare un fine pasto di assoluto godimento accompagnando un dolce goloso.

Fondata nel 1880, Casa Ramos Pinto è una delle più antiche produttrici di Porto. I fondatori, Adriano e Antonio Ramos Pinto, non hanno avuto esitazioni e dal loro duro lavoro, nel corso degli anni, è nata quella che oggi è considerata un vero e proprio punto di riferimento per tutti i produttori del Douro. Innovazione e tradizione si coniugano alla perfezione in questa azienda, capace di mettere sul mercato vini di indiscutibile qualità ma anche di realizzare una indimenticabile campagna pubblicitaria in stile Art Nouveau. che oggi è oggetto di studio da parte di esperti di marketing. Poco meno di 200 ettari vitati di proprietà da cui provengono le uve lavorate ogni anno. Tutti i vigneti si trovano tra l'Alto Corgo e il Douro superiore. In campagna vige un assoluto rispetto per la natura e la biodiversità, che si traduce in scelte agronomiche oculate e, spesso, all'avanguardia. Dal 1990, Casa Ramos Pinto è parte del gruppo Louis Roederer.

La Vigna

Terreno
Esposizione Nord

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Portogallo

Uve Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca

Gradazione 19.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Fine pasto

Vinificazione Vinificazione classica del Porto. U na combinazione di vini invecchiati da 6 a 7 anni in botti di rovere.

Sensazioni Di colore mattone con nuance di rosso, unisce carattere e finezza. Si percepiscono note di frutta fresca come l'uva, ma anche di frutta secca date dall'invecchiamento in botti di rovere.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821