

DRINKS.

Ramos Pinto Porto 30 Years 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409069
Alcool	20%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Douro
Embouteilleur	Adriano Ramos Pinto - Vinhos S.A. Av. Ramos Pinto, 380 - 4400-266 Vila Nova de Gaia - Portugal
Marque	Ramos Pinto
Type	Porto
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	30 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: bouquet de noix, de vanille et de fruits secs. Bouche: chaude avec de la cannelle et un peu de réglisse, ainsi que des amandes. Finale: veloutée et longue.
Désignation commerciale	Vin doux
Détails	Elaboré à base de Touriga Nacional selon la méthode traditionnelle Tawny



Description

En 1880, Ramos Pinto a fondé la société du même nom et a rapidement connu un grand succès avec ses vins de qualité. Le marché brésilien, en particulier, a été rapidement conquis et le nom de Ramos Pinto est devenu une référence pour les vins portugais de la plus haute qualité. Cela s'explique notamment par les conditions uniques de la vallée du Douro, avec ses sols et ses différents emplacements. En outre, Ramos Pinto s'est appuyé sur les modernisations de la production de vin, la sélection rigoureuse et le marketing créatif. Au fil du temps, la maison a acquis plusieurs de ses propres vignobles. Aujourd'hui, il s'agit des Quintas Bom Retiro, Urtiga, Bons Ares et Ervamoira, qui se caractérisent toutes par des attributs différents. Le cœur de la maison est la Quinta Bom Retiro, qui comprend environ 110 hectares et sert de site de production pour les vins. Certains des vins sont encore élaborés de manière traditionnelle dans ce que l'on appelle les Lagares. Le Ramos Pinto Porto 30 Years a été produit selon la méthode traditionnelle Tawny. Il en résulte un vin légèrement plus sec et d'une couleur plus claire. Les raisins cueillis à la main sont d'abord égouttés, puis fermentés. Après l'ajout d'alcool, le vin est stocké derrière les murs de la Quinta dans la vallée du Douro, jusqu'à ce qu'il soit transféré dans les célèbres caves de Porto à Vila Nova de Gaia, sur les rives du Douro, en face de Porto. Il y est stocké pendant 30 ans dans une combinaison de grands et petits fûts de chêne.