

# TAWNY RESERVA ADRIANO



El vino del fundador de la Casa Ramos Pinto. Este vino conquistó Brasil hasta tal punto que hizo que el Oporto se conociera como "Adriano". Es un vino muy agradable y versátil.

## Vinificación

El Adriano es un blend de 6 años de edad. Es a partir de los 6 o 7 años que el vino de Oporto empieza a precipitar y su pigmentación roja y los matices de Tawny empiezan a manifestarse.

Tinta Roriz - Tinto Cão - Touriga Franca

<b>Productor:</b>	Ramos Pinto
<b>Origen:</b>	Portugal / Valle del Douro
<b>Graduación:</b>	19,5 °
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>PH:</b>	3.57
<b>Acidez:</b>	3,95 g/l
<b>Azúcar residual:</b>	101,2 g/l
<b>Temperatura de servicio:</b>	16-18°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Tawny Port

## PUNTUACIONES

2 Gold Medals - International Wine Competition, Revista de Vinhos, 2000/2006, Portugal

## MARIDAJE

Acompañado de melón con jamón, postres a base de frutos secos.

## NOTAS DE CATA

Color con notas rojizas presentes en tawnys semi-evolucionados, con ribete naranja, resultado de su envejecimiento. Presenta una gran densidad, con notas de fruta fresca (cereza y mora). El envejecimiento en roble proporciona la aparición de aromas a frutos secos (ciruela y nuez) y aromas etéreos y suaves.