

ADRIANO WHITE RESERVA



El Adriano White Reserva es un vino delicado. Aromático y complejo, rebosa de notas tropicales, exóticas y especiadas. Producido a partir de las más prestigiosas uvas de la región del Douro, es el resultado de una rigurosa selección de vinos envejecidos en barricas de roble en las bodegas De Ramos Pinto durante un promedio de siete años.

Varietades: Codega, Malvasía Fina, Viosinho y Rabigato.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano y la técnica de vinificación es tradicional, con una ligera maceración de las pieles. El envejecimiento, en barricas de roble, se realiza en las bodegas de Vila Nova de Gaia.

Productor:	Ramos Pinto
Origen:	Portugal / Valle del Douro
Graduación:	19 °
Presentación:	75 cl.
PH:	3,65
Acidez:	3,49 g/l
Azúcar residual:	128,9 g/l
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional
Tipo de barrica:	Roble
Temperatura de servicio:	8-12°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	White Port

MARIDAJE

Foie-gras, Frutos secas, jamón de bellota, postres con frutos rojos, tartas, helados, quesos curados.

NOTAS DE CATA

Color amarillo ámbar. La nariz es fina, intensa y bastante compleja, mezclando aromas tropicales con naranja caramelizada, además de notas balsámicas y especias.

En el paladar muestra mucho cuerpo, elegante, bien equilibrado y con un largo final.