



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Ramos Pinto Porto 10 Years



Producteur:

Depuis sa fondation en 1880, la Maison Ramos Pinto est restée une entreprise familiale et a maintenu sa stratégie de production propre, i.e., vinification de ses vins de Porto et Douro avec les raisins de ses propres vignobles. En 1990 la maison Ramos Pinto fait son entrée dans la Roederer Collection La recherche scientifique et les nouvelles techniques vitivinicoles développées par ARP sont suivies par la plupart des producteurs de la région et sont encore inégalées dans le secteur. Les vins de la Maison Ramos Pinto proviennent de ses quatre domaines situés dans la Vallée du Douro : Quinta do Bom Retiro et Quinta da Urtiga, Quinta dos Bons Ares et Quinta de Ervamoira. Ramos Pinto produit des Vins DOC Douro, frais et vivants, et l'assortiment de Porto reste classique et élégant.

Note de dégustation:

Le Quinta de Ervamoira 10 ans suit le Tawny Reserva dans l'ordre de vieillissement au sein de la famille des Tawnies. C'est un mélange dont l'âge moyen est d'environ 10 ans. Nous pénétrons dans le monde de la complexité d'un Tawny âgé. Le vin présente à la base du verre une tonalité nuancée encore rouge, mais reflétant clairement l'action bénéfique du temps. La partie supérieure du verre met en évidence une couleur Tawny rouge aux reflets marron. L'arôme est rond, généreux et bien équilibré, avec une petite touche vineuse. De type Tawny fruité, le vin révèle des arômes de fruits (orange, abricot, prune), des arômes de bois (vanille) et des arômes étherés (banane et stéarine). L'attaque est douce et charpentée à la fois. A l'onctuosité initiale, succèdent des arômes frais et suaves qui s'achèvent sur des notes légèrement acides et boisées. Arôme de fruit et notes caractéristiques d'un vieillissement sous bois.

Appellation: Douro DOC

Assemblage:

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

Notation:

Decanter	95 Points	3 Médailles d'or 1995/2001/2004
Int. Wine Challenge		
Parker	92 Points	
Revista Néctar, Port.	92 Points	Best of 2007
Sommelier Awards 2013		Médaille d'or
Wine Spectator	92 Points	Best in its Category 2010!
Wine&Spirits	92 Points	

Température de consommation: 14-18 °C