



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

## Ramos Pinto Porto 30 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 fait d'harmoniser ce vin vieux, pleins de personnalité et de caractère, n'est pas une tâche de tout repos. Les passions terrestres donnent lieu à des ambiances volatiles, estérifiées, boisées, qui se dégagent du schiste, du rouge. La robe est ambré, avec des nuances orangées et grenat. Les très légers reflets verts du ménisque illustrent la qualité et le vieillissement du vin. Il développe des arômes de fruits secs et révèle en bouche des saveurs persistantes d'une étonnante richesse. En agitant le verre on peut noter des arômes épicés, comme la cannelle et le cacao. L'attaque est fraîche, fine et délicate. Après cette première sensation, on peut noter des fruits secs, comme l'amande, la noisette et une fraîcheur provenant des éléments étherés qui culminent dans une longue et persistante saveur liqueureuse et vanillée.

**Appellation:** Douro DOC

### Assemblage:

100% verschiedene alte Sorten.

### Notation:

Decanter	98 Points	
Decanter Awards 2019	98 Points	Platinum Award
Int. Wine Challenge		Médaille d'Or 2012 + 2013
Parker	94 Points	
Sommelier Awards 2013		Médaille d'Or
Wine Enthusiast	94 Points	
Wine Spectator	94 Points	Highest score!
Wine&Spirits	95 Points	

**Température de consommation:** 16-18 °C