



TAWNY 10 ANOS QUINTA DA ERVAMOIRA

Este Vinho do Porto Tawny é um blend com uma idade média de 10 anos. Foi elaborado com vinhos de elevada qualidade, provenientes da Quinta de Ervamoira por lotação de vinhos de colheitas de diversos anos. Os vinhos novos conferem-lhe vigor e frescura e os mais velhos complexidade e "raça". O aroma e paladar característicos são resultado da "arte" personalizada da equipa Ramos Pinto. De cor vermelha alaranjada, com um toque esverdeado. Aroma arredondado, generoso, com um ligeiro toque vinoso e equilibrado. Aromas de fruta, tais como laranja, damasco e ameixa. Aromas de madeira: baunilha e casco de Porto velho. É o tipo de tawny frutado. Na boca é ainda perceptível a fruta fresca, envolvida pelo envelhecimento em madeira. Boa estrutura e perfeito equilíbrio entre fruta e álcool. No paladar, o ataque é suave e encorpado. Na sequência do untoso inicial aparece uma fruta fresca e macia que termina com uma ligeira nota ácida e amadeirada.

Acompanha muito bem uma salada de búzios e sobremesas à base de frutos secos e doces de laranja e ovos. Temperatura de consumo entre os 14º e os 18º C. Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

TAWNY 10 YEARS QUINTA DA ERVAMOIRA

This Tawny Port is a blend averaging 10 years of age. It was made using high quality wines, from the Quinta da Ervamoira, by mixing into one batch wines from several years' harvests. The newer wines give it vigour and freshness, while the older ones add complexity and "breeding". The characteristic aroma and taste are the result of the personalized "art" of the Ramos Pinto team. It has a red-orange colour, with a hint of green. The aroma is well-rounded, generous, with a light, balanced touch of wine. The aroma features fruit, such as orange, damasc and plum. Wood aromas: vanilla and old Port barrel. This is a fruity tawny.

In the mouth, one can perceive fresh fruit, enveloped by being aged in wood. Good structure and perfect balance between fruit and alcohol. On the tongue, the attack is smooth and full-bodied. After the buttery start, there is a taste of fresh, smooth fruit, which ends with a slightly acid, woody note.

Very good as accompaniment for seafood salad or desserts based on dry fruit, and desserts made from orange and eggs.

Drinking temperature between 14º and 18º C. Store the bottle upright, in a cool, dry place away from light. Varieties: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz and Tinta Barroca.

ТОНИ 10 ЛЕТ QUINTA DA ERVAMOIRA

Золотистый портейн (Vinho de Porto Tawny) — купаж 10 летней выдержки. Произведен из вин повышенного качества из хозяйства Кинта де Эрвамоира посредством купажирования вин урожая различных лет. Молодые вина придают ему силу и свежесть, а более старые — сложность и «породу». Характерный аромат и вкус являются результатом личного «искусства» коллектива компании Ramos Pinto. Цвет оранжево-красный с зеленоватым оттенком. Аромат округленный, благородный, с легким сбалансированным винным следом. Фруктовый аромат альпесина, абрикоса и сливы. Аромат древесины: ваниль и старой бочки из-под портейна. Это фруктовый вид Tawny.

Во рту еще ощущаются свежие фрукты, вовлеченные в процесс старения в деревянной бочке. Хорошая структура и идеальный баланс между фруктами и спиртом. На небе — мягкая и полнотелая атака. После маслянистого начала возникает мягкий, свежий фруктовый вкус, который завершается легкой кислой древесной ноткой. Великолепно сочетается с салатом из моллюсков, десертом из сухофруктов и сладостями из альпесино с яичным кремом.

Употребляется при температуре 14º-18ºС. Хранить бутылку в вертикальном положении в прохладном, сухом месте вдали от источника света. Сорта: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz и Tinta Barroca.

埃尔瓦·达莫伊酒庄10年陈酿茶色波特

波特·泰瑞红葡萄酒是一种平均10年酒龄的混合酒，由多种来自爱娃莱拉酒庄的佳酿葡萄酒根据各年产量加工而成。新酒给你带来活力，使你精力充沛，而陈酒酒质复杂，使你感到“家族”的厚重感。

其特别的气味和味道是拉莫斯·平托团队个性化“酒酿艺术”的结晶。呈橘红色，略带浅绿色。香气圆润、浓烈，酒体轻快、平衡。果香：橙橙、李子和梅子。木香：香草和陈年波特酒桶。为泰瑞式果酸。

含在口中，依然可以感受到包裹在陈年橡木气息里新鲜水果的味道。在果与酒之间达到完美的结合与平衡。口感柔和、丰厚。初视稍许油质感，随后呈现出清新、柔和的果香，最终以轻快的酸味和橡木香收尾。

适合搭配海螺沙拉、干果，以及香橙和蛋类甜品。

饮用温度：14到18°C 竖置于凉爽、干燥，避光的地方。品种：国产多瑞加，弗兰克对瑞加，罗立姿红葡萄酒 Tinta Roriz 和巴霍卡红葡萄酒 Tinta Barroca。



DUAS QUINTAS RESERVA DOC DOURO 2014

Este vinho, feito a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta da Barca, exprime a força e a complexidade do Douro Superior e a excelência e elegância dos vinhos da Casa Ramos Pinto. O equilíbrio do blend é atingido a partir de vinhos provenientes de duas quintas, Ervamoira e Bons Ares, situadas a baixa altitude (200m) e alta altitude (600m) e com solos de xisto e granito, respectivamente. É intenso, com taninos finos, aromas de especiarias e frutos. Tem um final longo e pronunciado. Acompanha bem carnes vermelhas, queijos fortes e sobremesas de frutos vermelhos e chocolate negro.

Temperatura de consumo entre os 16º e os 18º C. Guardar a garrafa deitada, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta da Barca.

DUAS QUINTAS RESERVE DOC DOURO 2014

Made with Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta da Barca grapes, this wine captures the strength and complexity of the Upper Douro and the excellence and elegance of the Casa Ramos Pinto wines. The balance of the blend is reached using wines from two other estates, Ervamoira and Bons Ares, located at low (200m) and high (600m) altitudes and with shale and granite terrain respectively. It is an intense wine, with fine tannins and aromas of spices and fruit. It has a long and pronounced finish and goes well with red meat, strong cheeses and desserts with berries and dark chocolate.

Drinking temperature between 16º and 18º C. Store the bottle upright, in a cool, dry place away from light.

Varieties: Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta da Barca

DUAS QUINTAS РЕЗЕРВА DOC ДОУРУ 2014

Это вино, сделанное из сортов Торига Национал, Торига Франка и Тинта да Барка, выражает мощь и сложность Дору Супериора, а также безупречность и элегантность вин дома Ramos Pinto. Баланс ассамбляжа достигается путем использования вин из двух кинт — Эрвамоира и Бонш Ареш — расположенных на разных высотах (200 м и 600 м), а также располагающих сплещевыми и гранитными почвами, соответственно. Вино интенсивное, с прекрасными танинами, ароматом специй и фруктов. Послевкусие долгое и ярко выраженное. Оно станет отличным сопровождением к красному мясу, интенсивным сырам и десертам из красных фруктов и черного шоколада.

Температура подачи 16-18ºС.

Хранить бутылку в горизонтальном положении, в прохладном, сухом и темном месте.

Сорта: Торига Национал, Торига Франка и Тинта да Барка.

双酒庄2014年DOC(法定原产地控制)级珍藏杜罗河葡萄酒

酿造这款葡萄酒使用的葡萄品种有：国产多丽嘉，多丽嘉·弗兰卡和红色巴卡葡萄。您一定要品尝一下这款美酒，您不但能从酒体中体会到杜罗河上游产区葡萄酒的力量和丰富性，还能品出拉莫斯·平托之家葡萄酒的优雅和卓越。这款混酿酒使用的葡萄酒来自两个酒庄，即埃尔瓦·达莫伊酒庄和邦斯·阿雷斯酒庄，它们分别位于海拔200米的低处和海拔600米的高处，土壤则分别为页岩土壤和花岗岩土壤。这款酒味道浓郁，单宁细腻，散发芳香料和果实的气息，回味鲜明、悠长。它非常适合作为红肉、味道强烈的芝士、红色水果甜品及黑巧克力饮用。

理想饮用温度：16至18摄氏度。请将酒瓶平放于阴凉、干燥、避光处。

葡萄品种：国产多丽嘉，多丽嘉·弗兰卡，红巴加葡萄。



Desde a sua fundação, em 1880, a Ramos Pinto tem permanecido como uma empresa familiar independente e mantido uma excelente estratégia de produção própria e de pesquisa técnica e tecnológica contínua, caracterizada ainda inigualáveis no sector. Há várias décadas que a história da Ramos Pinto tem sido marcada pela inovação e pelo respeito pela tradição: produzindo e seleccionando as melhores uvas, com o conhecimento sistemático do terroir, e sendo pioneira na produção de materiais de publicidade e de embalagem. As propriedades tradicionais, a Quinta do Bom Retiro e a Quinta da Urtilga, localizadas no coração do Douro, conferem um toque refinado aos vinhos. A Quinta dos Bons Ares, por outro lado, uma das mais modernas do Alto Douro, atribui-lhes frescura e vivacidade. No entanto, é no Vale do Côa, na famosa Quinta de Ervamoira, que os vinhos atingem um nível de complexidade extremamente apreciado. Os vinhos Ramos Pinto são provenientes de todas as referidas quintas. Em 1990, a Casa Ramos Pinto tornou-se parte do Grupo Roederer, que possui uma história com características idênticas. As qualidades reconhecidas na Casa Ramos Pinto passaram a ter uma dimensão internacional. Ramos Pinto, uma casa tradicional que produz vinhos de elevada qualidade.

Visitas às Caves em Vila Nova de Gaia.
Contacto: Tel. +351 22 370 7000 / Fax +351 22 377 5099
Enoturismo na Quinta de Ervamoira
Quinta de Ervamoira - Vila Nova de Foz Côa
Contacto: tel. +351 279 759 229 / fax. +351 22 377 5099
ramospinto@ramospinto.pt



Adriano Ramos Pinto - Vinhos, S.A.
Av. Ramos Pinto, 380 / 400
4400-266 Vila Nova de Gaia
Tel: +351 22 370 7000
Fax: +351 22 377 5099
ramospinto@ramospinto.pt
www.ramospinto.pt

Since it was established in 1880, Ramos Pinto has remained an independent family business and kept an excellent production strategy, as well as continuous technical and technological research, as yet unmatched in the sector. The history of Ramos Pinto has been marked by innovation and respect for tradition for several decades: producing and selecting the best grapes, using a systematic knowledge of the terroir, and pioneering advertising and packaging materials. The traditional properties, the Quinta do Bom Retiro and the Quinta da Urtilga, located in the heart of the Douro region, give its wines a refined touch. The Quinta dos Bons Ares, on the other hand, one of the most modern in the High Douro, gives them freshness and liveliness. However, it is at the Vale do Côa, at the famous Quinta de Ervamoira, that the wines reach the much sought-after level of complexity. Ramos Pinto wines are sourced from all these estates. In 1990, Casa Ramos Pinto became part of the Roederer Group, which has a history with the same characteristics. Those qualities that are recognized at Casa Ramos Pinto took on an international dimension. Ramos Pinto, a traditional business producing high quality wines.

Guided tours to the Cellars in Vila Nova de Gaia.
Contact: Tel. +351 22 370 7000 / Fax +351 22 377 5099
Quinta de Ervamoira Wine Tourism
Quinta de Ervamoira - Vila Nova de Foz Côa
Contact: tel. +351 279 759 229 / fax. +351 22 377 5099
ramospinto@ramospinto.pt



Adriano Ramos Pinto - Vinhos, S.A.
Av. Ramos Pinto, 380 / 400
4400-266 Vila Nova de Gaia
Tel: +351 22 370 7000
Fax: +351 22 377 5099
ramospinto@ramospinto.pt
www.ramospinto.pt

Со времени своего основания в 1880 году Ramos Pinto всегда оставалась независимой семейной компанией, которая успешно проводит стратегию, нацеленную на собственное производство и постоянные технико-технологические исследования, что в винодельческом секторе остается пока непревзойденными характеристиками. Вот уже несколько десятилетий как история компании Ramos Pinto характеризуется новаторством и уважением к традициям: выращивание и отбор самого лучшего винограда, систематическое изучение терруара, одной из первых стала создавать рекламные материалы и упаковки. Традиционные виноградские хозяйства Кинта душ Бон Ретиру и Кинта душ Уртига, расположенные в сердце Дору, придают винам черты изысканности. С другой стороны, Кинта душ Бонш Ареш, одна из самых современных в Верхнем Дору, придает им свежесть и живость. Однако, именно в знаменитой Кинте де Эрвамоира в долине реки Коа вина достигают высочайшей степени сложности. Виноград для вин компании Ramos Pinto поступает из всеупомянутых «кинт». В 1990 году Дом Ramos Pinto стал частью группы Редерер, которая имеет похожую историю. Признанные достоинства Дома Ramos Pinto получили международное распространение. Ramos Pinto — традиция производства высококачественных вин.

Возможно посещение винных погребов в г. Вила Нова де Гаия.

Винный туризм в Кинте де Эрвамоира
Контакт: тел. +351 22 370 7000 / факс +351 22 377 5099



Adriano Ramos Pinto - Vinhos, S.A.
Av. Ramos Pinto, 380 / 400
4400-266 Vila Nova de Gaia
Tel: +351 22 370 7000
Факс: +351 22 377 5099
Электронная почта: ramospinto@ramospinto.pt
www.ramospinto.pt

自1880年建立以来，作为一家独立的家族企业，威比特酒庄一直保持着优秀的固生产、技术探究、持续性科技和部门特征一致性的发展战略。数十年来威比特酒庄历经无数次革新，他尊重传统：根据对土壤的系统认知，生产并筛选上好的葡萄。并且他还首个为葡萄酒产品作广告宣传。设计包装的先锋企业。堂·赫提罗酒庄和乌提卡酒庄。这些位于杜罗中心的老酒庄，赋予葡萄酒以完美的酒质。另一方面，邦斯·阿雷斯酒庄，作为杜罗高地最现代化的酒庄之一，更给葡萄酒酒体本身带来活力与朝气。然而就在苦阿山谷中，从著名的爱娃莱拉酒庄里酿造出来的葡萄酒酒质绝佳，其复杂程度已经达到了最高水平。威比特葡萄酒全部来自以上酒庄。在1990年，威比特之家成为发展背景相同的勒德雷尔组织的一员。威比特酒庄的佳酿以扩展到海外。威比特酒庄——一个传统的出产高质葡萄酒的酒庄。

参观佳利亚新城酒窖

联系方式：
电话：+351 22 370 7000
传真：+351 22 377 5099

游览爱娃莱拉酒庄
爱娃莱拉酒庄——弗什·苦阿新城



Adriano Ramos Pinto - Vinhos, S.A.
Av. Ramos Pinto, 380 / 400
4400-266 Vila Nova de Gaia
固话：+351 22 370 7000
传真：+351 22 377 5099
电子邮箱：ramospinto@ramospinto.pt
网址：www.ramospinto.pt