



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA · MAISON LAFITE
IMPORTADORES

VINHO DO PORTO QUINADO



Produtor: Adriano Ramos Pinto

Tipo: Tinto

Região: Douro

País: Portugal

Uvas: Variedades recomendadas para a região demarcada do Douro, Aguardente Vínica e Quinado Chinchona.

Gradação Alcoólica: 19%

Temperatura de Serviço: 11° C a 13° C

Combinações gastronômicas: Como tônico, aperitivo ou digestivo. Seu leve sabor amargo é muito apreciado em coquetéis.

Estimativa de Guarda: Guardar a garrafa em posição vertical, em lugar fresco, seco e ao abrigo da luz e do calor. Em adega, pode ser conservado por até 30 anos.

Conteúdo: 75 cl

Código de Barras:



5601332000918

Este é um vinho de grande tradição na Casa Ramos Pinto.

É produzido exclusivamente de Vinho do Porto Ruby, segundo uma fórmula secreta, adicionando-se quina originária de São Tomé (espécie Calisaia).

Já em meados do século XIX, Camilo Castelo Branco se refere à quina como uso corrente, por suas propriedades de combate à febre e à malária.

O Quinado Ramos Pinto é conhecido tanto na medicina popular quanto pelo seu sabor único. Pode ser consumido puro, com gelo, com ou sem limão, misturado à gin, água tônica, água com gás ou com outras bebidas, sempre com muito gelo.

Notas do Produtor:

Cor grená escura com aroma de frutos vermelhos maduros e notas de especiarias. Em boca mostra-se encorpado, com um ligeiro toque amargo dado pela quinina. O final é longo e delicado.