BPF

Serving the best



Joao Portugal Ramos

JOÃO PORTUGAL RAMOS / PORTUGALI / VINHO VERDE
966117

Elegantti ja monipuolinen ruokaviini Vinho Verdestä. Rypäleiden sadonkorjuu tapahtuu käsin. Maseraatio matalassa lämpötilassa ennen rypäleiden puristamista. Käyminen tapahtuu kontrolloidussa lämpötilassa, 16 C, ja kestää kahdesta kolmeen viikkoon. Alueen maaperä on graniittia.

João Portugal Ramos

João Portugal Ramosin perheellä on pitkä historia viininviljelyssä. Hän valmistui enologiksi vuonna 1980 ja aloitti pian sen jälkeen uransa Alentejon alueella viintintekijänä. 90-luvulla hän alkoi tekemään ensimmäisiä omia viinejä ja pian tämän jälkeen perustettiin ensimmäinen oma viinitalo ja viinimerkki. Nykyään erittäin palkittu viintintekijä omistaa tarhoja jo neljällä eri alueella Portugalissa; Alentejossa, Dourossa, Vinho Verden alueella sekä Beirassa. Tänä päivänä jo toinen sukupolvi työskentelee yrityksessä viintintekijöinä isänsä rinnalla.

Luonnehdinta

Kuiva, hapokas, sitruksinen, kukkainen, mineraalinen, trooppisen hedelmäinen, elegantti, pitkä.

Käyttösuositus

Merenelävät, salaatit, kasvisruuat, kalaruuat, miedot ja pehmeät juustot, tapakset, kevyet pastat, sushi.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
13 %
Pullokoko:
75 Senttilitra
Sokeria litrassa:
3,4 g/l

Rypäleet:
Alvarinho
Hapokkuus:
Hapokas
Makeusaste:
Kuiva