

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



VINTAGE 2000

Características

PROVENIÊNCIA

Ano: O Inverno foi excepcionalmente seco e praticamente sem chuva desde Outubro até ao fim de Fevereiro. Contudo, o tempo fresco e húmido fez-se sentir durante o mês de Abril e as chuvas persistiram até Maio, sendo que o nível de precipitação registado foi três vezes superior ao normal. Tal levou a um atraso no desenvolvimento das vinhas e na floração, que ocorreu apenas em Maio. A floração teve lugar ainda sob condições de grande humidade, levando a uma diminuição da frutificação. Todas estas condições produziram uma das colheitas mais pequenas de sempre. O mês de Junho foi caracterizado pelo tempo seco, ideal para a maturação. Julho e Agosto caracterizaram-se pela ocorrência de alguns aguaceiros que se revelaram úteis, embora o Verão não tenha sido excessivamente quente, pelo que no final de Agosto a maturação das vinhas estava ligeiramente atrasada.

Setembro começou com um período anormalmente quente, levando a uma rápida maturação. No início da vindima, a fruta estava em excelentes condições; as uvas apresentavam um aspecto ligeiramente "seco", como as uvas com que o bom vinho do Porto é feito devem apresentar.

Encepamento: 60% Touriga-Nacional, 15% Tinta-Roriz, 10% Tinta-Barroca e outras variedades provenientes de vinhas antigas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Pisado a pé em lagar, a fermentação dura entre 4 a 5 dias produzindo um excelente extracto.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 20% vol.

Acidez Total: 4,12 g Ac.Tart./l.

pH: 3,88

Baumé: 3,0

Açúcares Redutores: 89,2 g/l

Aspetto Visual: Cor vermelha intensa, um pouco menos densa no centro do menisco.

Aspetto Olfativo: Aroma de boa intensidade, nos quais se destacam aromas de fruta madura como amora, groselha e ameixa combinados com notas de pimenta preta.

Aspetto Gustativo: Na boca apresenta uma bela estrutura, com os taninos bem envolvidos mas ainda presentes, sendo bem evidente os aromas de fruta madura e notas de chocolate preto, proporcionando-lhe um final longo, equilibrado e muito saboroso.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre 17 °C e 18 °C.

Acompanhamento: Depois do jantar acompanha bem queijos da Serra, Stilton, Gorgonzola e outros queijos gordos. Ideal para acompanhar um charuto potente.

Observações: Deve ser aberto 2 horas antes de ser servido e decantado.

Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (AxCxL)

Vintage 2000 750 ml

3

6

110 x 315 x 340 mm = 0,0118 m³