

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



VINTAGE 1995

Características

PROVENIÊNCIA

Ano: Apesar dos efeitos da difusão térmica do solo na maioria das videiras expostas durante a primeira quinzena de Julho, as mesmas apresentaram um bom ciclo vegetativo e uma boa maturação. Em Setembro, as reservas suficientes de água asseguraram uvas maduras, frescas e perfeitas. Após a vindima, tendo em conta que o clima se tornou mais fresco, a fermentação ocorreu em condições excelentes. Foi, sem dúvida, um exemplo de “bom casamento” entre qualidade e quantidade.

Encepamento: 45% Touriga-Nacional, 40% Touriga-Franca e 15% Tinta-Barroca.

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: 4,58 g Ac.Tart./l.

pH: 3,79

Baumé: 3,3

Açúcares Redutores: 90,5 g/l

Aspeto Visual: Bonita e profunda cor púrpura.

Aspeto Olfativo: No nariz, o aroma é intenso, vigoroso e apimentado, com algumas notas de cedro e canela. De textura macia e sedosa, quando o copo é agitado surgem aromas de groselha preta e vermelha e de cravo-da-índia, revelando igualmente agradáveis aromas florais.

Aspeto Gustativo: Na boca, ao início, é forte e apresenta um bom volume. Os taninos densos e finos atribuem-lhe uma boa estrutura e uma excelente constituição. O seu equilíbrio perfeito, persistência e qualidade carnuda tornam-no notável.

O vinho possui um sabor a fruta madura com traços de chocolate e cacau.

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 1995 750 ml

3

6

110 x 315 x 340 mm = 0,0118 m³