

ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



## VINTAGE 1982

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Ano:** O Inverno foi frio, mas muito seco, tal como a Primavera, e o tempo manteve-se seco ao longo de todo o ano. A vindima começou relativamente cedo, em meados de Setembro, mas as uvas já apresentavam um aspecto seco.

**Encepamento:** 70% Tinta-Barroca e os restantes 30% 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:** 3,45 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,89

**Baumé:** 3,7

**Aspetto Visual:** Cor esplêndida, profunda, típica desta colheita. Muito concentrada e ainda em ascendência suave, possui reflexos azulados maduros. Lágrima densa.

**Aspetto Olfativo:** Discreto, generoso, feminino, bem caracterizado pela sua harmonia e maturidade profunda, oferece-nos aromas de violeta, ameixa, chocolate e frutos maduros. Madeira avinhada e velha, leve baunilha e aguardente de ameixas.

**Aspetto Gustativo:** Paladar de ataque suave, aveludado, equilíbrio perfeito entre o corpo e a acidez. Com notas de ameixa seca sustentada por taninos lisos e maduros.

Macio e envolvente com um final perfeito.

#### CONSUMO

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

**Acompanhamento:** Depois do jantar acompanha bem os 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 1982 750 ml

3

6

110 x 315 x 340 mm = 0,0118 m<sup>3</sup>