

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



VINTAGE 2004

Características

PROVENIÊNCIA

Ano: A vindima de 2004 foi precedida por um extraordinário ano vitícola: os meses de Outubro e Novembro de 2003 foram muito húmidos, seguidos pelo início anormalmente seco de 2004. Em Agosto, as vinhas estavam em excelentes condições, mas verificava-se um forte stress hídrico. Acabou por acontecer o que seria improvável: uma boa pluviosidade em Agosto. Esta chuva foi também acompanhada por temperaturas relativamente baixas para o Douro, daí resultando uma maturação muito mais lenta. O início de Setembro começou com um tempo instável, seguido por um sol duradouro, com temperaturas diárias à volta dos 30 °C. A vindima foi realizada sem qualquer gota de chuva.

Encepamento: 60% Touriga-Nacional, 30% Tinta-Franca e 10% Tinta-Roriz.

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: 4,65 g Ac.Tart./l.

pH: 3,79

Baumé: 2,9

Açúcares Redutores: 84,2 g/l

Aspetto Visual: Excelente cor, muito intensa e opaca, de reflexos violáceos.

Aspetto Olfativo: Boa concentração e excelente equilíbrio. Apresenta um bouquet intenso de frutas silvestres bem maduras e um fino toque resinoso.

Aspetto Gustativo: Na boca, é encorpado e nervoso. Bom volume, rico em fruta madura e taninos firmes que lhe conferem uma excelente complexidade. Longo e promissor.

Final de grande persistência e intensidade.

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

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (AxCxL)

Vintage 2004 750 ml

3

6,5

100 x 310 x 335 mm = 0,0104 m³