

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



QUINTA DE ERVAMOIRA VINTAGE 2005

Características

PROVENIÊNCIA

Ano: 2005 foi um ano que produziu vinhos bons e interessantes, apesar das condições extremamente secas.

No final de Agosto, as vinhas mostravam sinais de grande stress.

O último inverno tinha sido extremamente seco. Houve uma grande preocupação relativamente à vindima desse ano quando Agosto chegou ao fim sem sinais de chuva.

No início de Setembro o tempo alterou-se e uma chuva constante caiu durante alguns dias da colheita. A chuva deu lugar a um céu limpo, oferecendo as condições ideais, noites frescas e orvalho intenso, para o resto da vindima.

Encepamento: 55% Touriga-Nacional, 30% Touriga-Franca, 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: 4,7 g Ac.Tart./l.

pH: 3,82

Baumé: 2,9

Açúcares Redutores: 90,36 g/l

Aspetto Visual: Cor intensa, muito opaca e com belos reflexos violáceo.

Aspetto Olfativo: Aroma elegante, poderoso e intenso. Sobressaindo os aromas de fruta viva e madura, como groselha preta, ameixa e amora e balsâmicos a cedro, resina, esteva e chocolate.

Aspetto Gustativo: No paladar, apresenta-se muito frutado e com uma soberba estrutura, equilibrado e cheio de bons taninos.

Na boca, é longo e persistente.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Depois do jantar acompanha bem queijos da Serra e outros queijos gordos.

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 2005 - Quinta de Ervamoira 750 ml	3	6,5	100 x 310 x 335 mm = 0,0104 m ³