

ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



## QUINTA DE ERVAMOIRA VINTAGE 2007

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Ano:** O ano de 2007 foi seco em relação à média de 30 anos, mas um pouco mais chuvoso que 2006, sendo a precipitação nos meses de Maio e Junho, durante a fase de maior expansão vegetativa da vinha, bastante significativa.

No começo do verão foi atipicamente fresco no Douro Superior, o que permitiu uma maturação lenta e progressiva das uvas na nossa Quinta de Ervamoira, que atingiram o seu estado ideal com as subidas de temperatura verificadas no início de Setembro. Esta evolução da maturação permitiu atingir um nível de equilíbrio acidez/açúcar óptimo e uma grande expressão aromática nas uvas, duas características que definem o Vintage Quinta de Ervamoira 2007.

**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:** 19,90% vol.

**Acidez Total:** 5,16 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,56

**Baumé:** 2,6

**Açúcares Redutores:** 79,80 g/l

**Aspetto Visual:** Cor muito intensa, opaca com belos reflexos violáceos.

**Aspetto Olfativo:** Aroma elegante e complexo, sobressaindo esteva e eucalipto, fruta madura, como morango e amora, chocolate e toques balsâmicos a cedro.

**Aspetto Gustativo:** Fresco e aveludado, cheio de fruta, sentindo-se a fruta vermelha, taninos macios e saborosos e uma soberba persistência.

#### 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 2007 - Quinta de Ervamoira 750 ml	3	6,5	100 x 310 x 335 mm = 0,0104 m <sup>3</sup>