

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



QUINTA DE ERVAMOIRA VINTAGE 2009

Características

PROVENIÊNCIA

Ano: O ano de 2009 foi seco em relação à média de 30 anos, mas um pouco menos chuvoso que 2008, com quantidade de precipitação particularmente baixa no período de julho a setembro. Foi um ano são, com poucos ou nenhuns tratamentos fitossanitários. A maturação correu bem até ao início da 2ª semana de agosto quando começaram a verificar-se temperaturas elevadíssimas, próximas dos 45 °C. Estas condições levaram a um baixo rendimento da produção e à alta concentração das uvas, que deram aos vinhos uma grande expressividade e intensidade.
Encepamento: 55% Touriga-Nacional, 30% 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 extrato.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,50% vol.

Acidez Total: 5,14 g Ac.Tart./l.

pH: 3,61

Baumé: 3,1

Açúcares Redutores: 94,2 g/l

Aspetto Visual: Cor esplêndida, de um vermelho maduro profundo e belos reflexos violáceos.

Aspetto Olfativo: Revela um bouquet elegante, sobressaindo a fruta madura, como morango e framboesa, esteva e toques balsâmicos a cedro.

Aspetto Gustativo: Entrada fresca e encorpada com uma harmonia notável, rico em fruta madura e um leve toque resinoso. Os taninos macios e suaves ilustram o grau de maturação das uvas da Quinta de Ervamoira. Final de boca longo, harmonioso e muito persistente.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Depois de 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)

Porto Vintage - Quinta de Ervamoira 750 ml

6

11

175 x 415 x 255 mm = 0,0185 m³