

ESTABLISHED 1880  
**RAMOS PINTO**  
 PORTO & DOURO



## QUINTA DE ERVAMOIRA VINTAGE 1994

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Ano:** Após vários anos excepcionalmente secos, o Inverno chuvoso de 1993/94 foi um grande alívio e repôs as valiosas reservas de água. Março e Abril foram maravilhosamente quentes, levando a um desenvolvimento rápido das videiras. O clima do resto da Primavera e do Verão revelou-se ideal, oferecendo às videiras as melhores condições para o seu desenvolvimento.  
**Encepamento:** 60% Touriga-Nacional e 40% Touriga-Roriz.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 20% vol.

**Acidez Total:** 4,5 g Ac.Tart./l.

**Açúcares Redutores:** 89,2 g/l

**Aspetto Visual:** A cor é bastante intensa, elegante, típica do ano, antevendo uma excelente evolução do vinho.

**Aspetto Olfativo:** No nariz revela um bouquet elegante, apresentando um excelente potencial aromático. Os aromas são predominantemente florais, com alguns toques mentolados e de especiarias.

**Aspetto Gustativo:** No paladar mostra uma harmonia notável. Os taninos macios e suaves ilustram perfeitamente o grau de maturação das uvas da Quinta de Ervamoira.

Final de boca longo, com persistência do sabor a frutos vermelhos.

#### CONSUMO

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

**Acompanhamento:** Depois do jantar acompanha bem 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 1994 - Quinta de Ervamoira 750 ml