

ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



## VINTAGE 2015

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Ano:** Na região do Douro, 2014-2015 foi um ano vitícola extremamente seco com precipitações bastante inferiores às do ano anterior. A um Inverno frio e seco seguiu-se uma Primavera atipicamente quente, registando-se grandes picos de calor em Maio e no final de Junho, o que acelerou o ritmo vegetativo. No entanto, a existência de reservas de água no solo, bem como as noites frescas que se sentiram durante o Verão permitiram que a maturação da uva pudesse desenrolar-se de uma forma suave e progressiva.

O corte da uva destinada ao vinho do Porto começou no Douro Superior, na Quinta da Ervamoira, a 27 de Agosto e terminou a 30 de Setembro na Quinta do Bom Retiro, situada no Cima Corgo.

**Encepamento:** 55% Touriga-Nacional, 37% Touriga-Franca e 8% Sousão.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Fermentação em lagares de granito com pisa a pé intensa e sem desengace.

A fermentação deste vinho dura entre 4 a 5 dias, produzindo um excelente extrato.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 19,54% vol.

**Acidez Total:** 4,84 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,60

**Baumé:** 3,0

**Açúcares Redutores:** 94 g/l

**Aspeto Visual:** Cor granada escura muito intensa com uma brilhante auréola violeta.

**Aspeto Olfativo:** No nariz revela grande complexidade que ostenta uma harmoniosa combinação de distintas notas de fruta vermelha bem madura, com um perfume floral a violeta e esteva e um toque fresco e mentolado.

**Aspeto Gustativo:** Na boca é intenso, fresco, rico em fruta madura, onde predominam a cereja e a framboesa, bem como as notas de pimenta, chocolate preto e amargo. Os taninos, bem enquadrados, formam um conjunto harmonioso e elegante.

O final é longo, saboroso e bastante persistente.

#### 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.

Deve ser aberto 2 horas antes de ser servido e decantado.

**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 2015 750 ml

3

6,5

100 x 310 x 335 mm = 0,0104 m<sup>3</sup>