

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



VINTAGE 2017

Características

PROVENIÊNCIA

Ano: Na região do Douro, o ano vitícola 2016-2017 foi bastante seco e a partir de maio não se registaram precipitações relevantes. A rebentação aconteceu quase uma semana mais cedo do que a média e todo o ciclo foi muito precoce. A vindima das duas sub-regiões, nas quais se encontram as Quintas Ramos Pinto, e que normalmente acontece com uma diferença significativa de tempo, em 2017 começou quase em simultâneo e bem mais cedo que o habitual. O estado de sanidade das uvas foi o ideal e os rendimentos, devido a uma elevada concentração, foram baixos. O perfil da colheita 2017 é maduro, rico e perfumado.

Encepamento: 70% Touriga-Nacional, 15% Touriga-Franca, 10% Sousão, 5% mistura de castas de vinhas velhas.

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: 19,5% vol.

Acidez Total: 4,7 g Ac.Tart./l.

pH: 3,7

Baumé: 3,3

Açúcares Redutores: 94 g/l

Aspeto Visual: Cor púrpura, profundamente opaco no centro e com uma auréola rubi.

Aspeto Olfativo: Um bouquet complexo e maduro dominado por fruta preta, amoras, cerejas, ameixas, cassis envolvidas em chocolate e anis. Delicados aromas de violeta e apontamentos de bergamota.

Aspeto Gustativo: Na boca é muito potente, denso e com grande volume. Taninos sedosos e bem envolvidos em toda a sua fruta. Final fresco e quase interminável.

Um Vintage excepcional, na linha dos grandes clássicos da Ramos Pinto

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 2017 750 ml

3

6,5

100 x 310 x 335 mm = 0,0104 m³