

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO  
PORTO & DOURO



## QUINTA DE ERVAMOIRA 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:** 60% Touriga-Nacional, 15% Touriga-Franca, 10% Sousão, 10% Tinta-Barroca e 5% Tinto Cão.

#### 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:** 19,5% vol.

**Acidez Total:** 4,6 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,7

**Baumé:** 3,2

**Açúcares Redutores:** 98 g/l

**Aspetto Visual:** Cor vermelha muito profunda, com laivos violeta.

**Aspetto Olfativo:** Aromas vivos e intensos de framboesa, de morangos e bagos silvestres.

Notas de esteva, pimenta preta e cacau.

**Aspetto Gustativo:** Na boca é encorpado, bem estruturado com taninos vivos e densos, aliados a sabores de fruta fresca. Final longo e muito agradável.

O Quinta de Ervamoira Vintage 2017 é um vinho intenso, vivo e surpreendentemente aromático.

#### 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

3

6,5

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