

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 m³