

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



QUINTA DE ERVAMOIRA TINTO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: Foi nesta Quinta que nasceu a viticultura moderna duriense. Pela primeira vez, em 1974, plantaram-se, em separado, as 5 castas estudadas e seleccionadas, conduzidas no sentido de um maior declive. Na Quinta de Ervamoira pratica-se uma viticultura sustentada no respeito pela biodiversidade e sem recurso a quaisquer herbicidas. Para a elaboração do DOC Douro Quinta de Ervamoira, a Equipa da Ramos Pinto escolheu pequenos talhões de parcelas seleccionadas que vindimou e vinificou criteriosamente. Este vinho só é engarrafado em anos que a qualidade e personalidade procurada não suscita dúvidas. O Quinta de Ervamoira e a nossa interpretação de um *terroir* irrepetível.

Ano: 2018 foi um ano singular na Quinta de Ervamoira. Uma primavera e início de verão com temperaturas frescas e alguns episódios de chuvas intensas, prolongaram o ciclo vegetativo da planta e deixaram no solo uma quantidade de água que permitiu um ótimo final de maturação das uvas nos meses de Agosto e Setembro que foram quentes e secos.

Os vinhos de 2018 da Quinta de Ervamoira têm uma elegância e frescura surpreendente.

Encepamento: 86% Touriga-Nacional, 14% Touriga-Franca.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O processo de vinificação inicia-se com visitas e provas constantes de uvas nas parcelas seleccionadas até se decidir quando colher, e qual a separação dos diferentes “talhões” a vinificar. No dia da colheita a melhor e mais profissional equipa de vindimadores é destacada para estes talhões. As uvas são vindimadas manualmente. A fermentação realizou-se, nos tradicionais lagares de granito, de uma forma extremamente suave. O vinho estagiou em madeira durante cerca de 18 meses: 1/3 em tonéis de pequeno volume, 1/3 em barricas novas e 1/3 em barricas de 1 vinho. Depois de engarrafado, estagiou ainda 1 ano em garrafa na Sala de Barricas da Ramos Pinto.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 15,5% vol.

Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.

pH: 3,67

Aspetto Visual: Cor brilhante e grená.

Aspetto Olfativo: Muito expressivo e com enorme complexidade aromática.

Aspetto Gustativo: Na boca é elegância pura. Com um início sedoso, um volume em crescendo e final intenso e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre 16 °C e 18 °C.

Acompanhamento: Recomendamos experimentar o Quinta de Ervamoira 2018 com carnes vermelhas grelhadas. É excelente com cabrito assado, javali estufado com castanhas, bacalhau assado e queijos fortes.

Observações: Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

PRODUTO

Quinta de Ervamoira 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

3

PESO POR CAIXA (kg)

7,15

CUBICAGEM (AxCxL)

322 x 113 x 340 mm