

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



LBV 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: O LBV 2018 é um Late Bottled Vintage tradicional, não filtrado, sem qualquer tratamento a quente ou a frio, conservando assim toda a fruta existente e apresentando um longo potencial de envelhecimento.

Ano: No Douro, o Inverno de 2018 foi frio e seco, registando baixos níveis de precipitação. Com o início da Primavera surgiram finalmente as desejadas chuvas, intensas e abundantes, acompanhadas por temperaturas frescas que não só atrasaram a vindima como dificultaram os trabalhos na vinha. Agosto e Setembro foram secos e quentes, permitindo atingir um perfeito estado da maturação. Os vinhos de 2018 caracterizam-se pela frescura e um equilíbrio perfeito. **Encepamento:** 42% Touriga-Nacional, 26% Touriga-Francesa, 12% Tinta-Barroca, 12% Sousão, 4% Tinto-Cão, 4% Tinta-Roriz.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas, provenientes das nossas Quintas Bom Retiro (55%) e da Quinta de Ervamoira (45%), são vindimadas manualmente em pequenas caixas e conduzidas até ao lagar para serem pisadas. A fermentação dura entre 3 e 5 dias, produzindo um vinho com excelente extrato. De seguida, o vinho estagia em Vila Nova de Gaia, em balseiros com cerca de 15.000 litros. O *blend* foi realizado em Março de 2022 e o engarrafado em Setembro do mesmo ano.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,4% vol.

Acidez Total: 4,8 g Ac.Tart./l.

pH: 3,67

Aspeto Visual: Cor rubi intensa muito concentrada, quase opaca no centro.

Aspeto Olfativo: Aroma jovem, fresco, que revela fruta vermelha concentrada. Destacam-se notas de cereja bem madura, framboesa e ameixa preta, perfeitamente combinadas com eucalipto e um leve toque de cedro.

Aspeto Gustativo: Na boca, são confirmadas as notas de cereja e ameixa, frutos silvestres doces e sugestões de bergamota, suportadas por taninos carnudos e sedosos. Um vinho cheio de charme, envolvente e harmonioso.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre 14 °C e 18 °C.

Acompanhamento: Acompanha excelentemente pratos de caça, carnes vermelhas, *soufflé* de queijo, queijo da Serra ou outros queijos gordos e sobremesas de chocolate.

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



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
LBV 2018 750 ml	6	9	250 x 170 x 315 mm