

QUINTA DE ERVAMOIRA

DOURO SUB-REGIÃO: DOURO SUPERIOR · PORTUGAL

A Quinta de Ervamoira, em forma de anfiteatro, situada na sub-região do Douro Superior, estende-se por uma área de 223 hectares, dos quais 178 são exclusivamente área de vinha. Aqui pode-se visitar o Museu Sítio de Ervamoira, espaço dedicado ao Homem, à Vinha e à Natureza. Foi nesta Quinta que nasceu a viticultura moderna duriense. Pela primeira vez, em 1974, plantaram-se, em separado, as 5 castas estudadas e selecionadas, 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. Este vinho só é engarrafado em anos de qualidade excepcional. O Quinta de Ervamoira é a nossa interpretação de um terroir irrepetível, nas margens do rio Cóa.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Ramos Pinto Vinhos S.A

REGIÃO

Douro SUB-REGIÃO: Douro Superior

DENOMINAÇÃO

DOC Douro

UVAS

Touriga Nacional (89%) e
Touriga Francesa (11%)

SAFRA

2019

TEOR

ALCOÓLICO

15,5%

PH

3,4

ACIDEZ
TOTAL

6,2g/L

SERVIÇO

16 °C - 18 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

recomendamos experimentar
com carne vermelha, é
excelente com cabrito assado,
bacalhau e queijos fortes.

PREMIAÇÃO

93 Wine Enthusiast (2018)
93 Wine Advocate (2018)
95 Decanter (2019)
93+ Robert Parker (2019)

VINIFICAÇÃO

Na quinta da Ervamoira a vindima foi excepcional em 2019. O equilíbrio entre a concentração, frescor e maturação dos taninos foi perfeito e a qualidade e diversidade de aromas surpreende.

- ◆ escolheu pequenos talhões de parcelas selecionadas que vindimou e vinificou criteriosamente
- ◆ vinificado com pisa a pé, nos tradicionais lagares de granito
- ◆ estagiou 18 meses em carvalho francês, sendo 50% em tonéis de pequeno volume, 25% em barricas novas e 25 % em barricas de um ano
- ◆ após engarrafado, descansou por 12 meses em nossas caves

NOTAS DE PROVA

Cor. de cor brilhante e grená

Aroma. é muito expressivo e com enorme complexidade aromática, notas de frutas do bosque, amoras e framboesas. Aromas de violeta, frutas vermelhas e especiarias vão surgindo elegantemente

Sabor. na boca é elegância pura. Muito fresco, com uma expressão frutada encantadora. Final longo e vibrante, com taninos muito sedosos