

URTIGA

DOURO SUB-REGIÃO: CIMA CORGO · PORTUGAL

Esse vinho provém da vinha da Urtiga, onde foram identificadas 63 variedades de castas autóctones. Nesta vinha pratica-se o modo de produção 100% biológica e, desde 2017, executam-se práticas biodinâmicas. Instalada em terraços pré filoxéricos, construídos há mais de 200 anos, a vinha tem uma idade média superior a 100 anos. O Urtiga é a expressão máxima do terroir único do Douro. Um legado da natureza na sua forma mais pura.

PRODUÇÃO: 3.100 garrafas numeradas



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Ramos Pinto Vinhos S.A

REGIÃO

Douro SUB-REGIÃO: Cima Corgo

DENOMINAÇÃO

DOC Douro

UVAS

63 variedades de castas autóctones do Douro

SAFRA

2018

TEOR

ALCOÓLICO

15,6%

PH

3,77

ACIDEZ

TOTAL

5,6g/L

SERVIÇO

16 °C - 18 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

recomendamos experimentar com carne de caça, como perdiz e javali, queijos, massas.

PREMIAÇÃO

97 Decanter, 2018

96 Wine Advocate, 2018

VINIFICAÇÃO

Com a ajuda de uma empresa de tecnologia, a Ramos Pinto desenvolveu uma aplicação auxiliada por GPS que localiza e monitoriza cada uma das cepas, sendo assim possível controlar os estados fenológicos, o número de cachos, o peso das varas, a resistência à seca, à podridão e ao calor.

- ◆ Decidida a data de vindima, começamos por fazer uma primeira passagem por toda a vinha retirando todas as uvas que não se encontram em perfeito estado. No dia seguinte, pela manhã, a Vinha da Urtiga é vindimada.
- ◆ As uvas chegam à adega em pequenas caixas. Cacho a cacho, segue-se uma nova triagem das uvas, que são desengaçadas, esmagadas e encaminhadas para o lagar de granito.
- ◆ O “trabalho” do lagar é feito de forma tradicional, com pisa a pé.
- ◆ O vinho estagiou em madeira durante 16 meses, cerca de 90% em toneis de pequeno volume e os restantes 10% em barricas novas de carvalho francês.
- ◆ Após engarrafado, descansou por 24 meses em nossas caves

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso com reflexos violáceos

Aroma. com grande complexidade aromática, aparecem notas a bosque, terra molhada, bagas vermelhas e uma sensação mineral que evolui para aromas a especiarias como a pimenta verde e cravo.

Sabor. profundo e fresco, é um vinho muito elegante e sedutor. Apresenta um final longo e estruturado, taninos maduros e uma vivacidade extraordinária.