

RAMOS PINTO VINTAGE 2017

DOURO · PORTUGAL

Um Vintage excepcional, na linha dos grandes clássicos da Ramos Pinto. Estruturado, fresco, vívido. Este vinho, complexo e delicado, pode ser saboreado jovem ou maduro dado o seu grande potencial de envelhecimento.

CATEGORIA

Vinho

TIPO

Porto SUB-TIPO: Tinto

PRODUTOR

Ramos Pinto Vinhos S.A

REGIÃO

Douro

DENOMINAÇÃO

Vintage

UVAS

Touriga Nacional (70%), Touriga Franca (15%), Sousão (10%) e mistura de vinhas velhas (5%)

TEOR
ALCOÓLICO
19,5%

PH
3,7
AÇÚCARES
REDUTORES:
94 g/L

ACIDEZ TOTAL
4,84 g/L

SERVIÇO
17 °C - 18 °C
Deve ser
aberto 2 horas
antes de ser
servido e
decantado.

DISPONÍVEL
750ml

HARMONIZAÇÃO

acompanha bem queijos da Serra, Stilton, Gorgonzola e outros queijos gordos. Perfeito com nozes e pinhões. Ideal para acompanhar um charuto potente.

PREMIAÇÃO

96 Wine Enthusiast
95 Decanter
95 Wine Advocate

VINIFICAÇÃO

Na região do Douro, o ano vitícola 2016-2017 foi bastante seco e a vindima começou mais cedo que o habitual. Os rendimentos foram baixos, porém as uvas apresentaram uma elevada concentração. O perfil da colheita 2017 é maduro, rico e perfumado.

- ◆ O Vintage Ramos Pinto é um vinho apenas produzido em anos excepcionais. Após uma seleção criteriosa das parcelas da Quinta do Bom Retiro, Urtiga e Ervamoira, as uvas fermentam em lagares de granito com pisa a pé intensa e sem desengace. A fermentação deste vinho dura entre 4 a 5 dias, produzindo um excelente extrato.

NOTAS DE PROVA

Cor. púrpura, profundamente opaco no centro e com uma auréola rubi.

Aroma. um bouquet complexo e maduro dominado por fruta preta, amoras, cerejas, ameixas, cassis envolvidas em chocolate e anis. Delicados aromas de violeta e apontamentos de bergamota.

Sabor. na boca é muito potente, denso e com grande volume. Taninos sedosos e bem envolvidos em toda a sua fruta. Final fresco e quase interminável.