



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## PORTO VINTAGE 2000

“...final longo, equilibrado e muito saboroso...”

### O VINHO

O Vintage Ramos Pinto é um vinho apenas produzido em anos excepcionais. Após uma selecção criteriosa das parcelas da Quinta do Bom Retiro, Urtiga e Ervamoira, as uvas fermentam em lagares de granito. Este vinho, complexo e delicado, pode ser saboreado jovem ou maduro dado o seu grande potencial de envelhecimento.

### O ANO

O Inverno foi excepcionalmente seco e praticamente sem chuva desde Outubro até ao fim de Fevereiro. Contudo, o tempo fresco e húmido fez-se sentir durante o mês de Abril e as chuvas persistiram até Maio, sendo que o nível de precipitação registado foi três vezes superior ao normal. Tal levou a um atraso no desenvolvimento das vinhas e na floração, que ocorreu apenas em Maio. A floração teve lugar ainda sob condições de grande humidade, levando a uma diminuição da frutificação. Todas estas condições produziram uma das colheitas mais pequenas de sempre. O mês de Junho foi caracterizado pelo tempo seco, ideal para a maturação. Julho e Agosto caracterizaram-se pela ocorrência de alguns aguaceiros que se revelaram úteis, embora o Verão não tenha sido excessivamente quente, pelo que no final de Agosto a maturação das vinhas estava ligeiramente atrasada. Setembro começou com um período anormalmente quente, levando a uma rápida maturação. No início da vindima, a fruta estava em excelentes condições; as uvas apresentavam um aspecto ligeiramente “seco”, como as uvas com que o bom vinho do Porto é feito devem apresentar.

### VINIFICAÇÃO

Pisado a pé em lagar, a fermentação dura entre 4 a 5 dias produzindo um excelente extracto.

### NOTAS DE PROVA

Cor vermelha intensa, um pouco menos densa no centro do menisco. Aroma de boa intensidade, nos quais se destacam aromas de fruta madura como amora, groselha e ameixa combinados com notas de pimenta preta. Na boca apresenta uma bela estrutura, com os taninos bem envolvidos mas ainda presentes, sendo bem evidente os aromas de fruta madura e notas de chocolate preto, proporcionando-lhe um final longo, equilibrado e muito saboroso.

### GASTRONOMIA

Depois do jantar acompanha bem queijos da Serra, Stilton, Gorgonzola e outros queijos gordos. Ideal para acompanhar um charuto potente. Deve ser aberto 2 horas antes de ser servido e decantado.



### CASTAS

Touriga Nacional (60%)  
Tinta Roriz (15%)  
Tinta Barroca (10%)  
Outras variedades provenientes de vinhas antigas

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

17°C - 18°C | 62,6°F - 64,4°F

### PRÉMIOS

92/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires  
91/100 - Wine Advocate 2002, Robert Parker

Contém sulfitos  
Álcool 20%  
Acidez Total 4,12 g/dm<sup>3</sup>  
pH 3,88  
Grau Baumé 3,0  
Açúcares redutores 89,2 g/l



REGIÃO DEMARCADA