



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/dm³
pH 3,88
Grau Baumé 3,0
Açúcares redutores 89,2 g/l



REGIÃO DEMARCADA