



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2015

“Apresenta uma textura densa e rica. Final prolongado e cheio de sabor.”

### O VINHO

O LBV Ramos Pinto é um vinho não filtrado, fermentado em lagar, conservando assim a grande expressão da fruta e um elevado potencial de envelhecimento.

### O ANO

Na região do Douro, 2014/2015 foi um ano vitícola extremamente seco com precipitações bastante inferiores às do ano anterior. A um Inverno frio e seco seguiu-se uma Primavera atipicamente quente, registando-se grandes picos de calor em Maio e no final de Junho, o que acelerou o ritmo vegetativo. No entanto, a existência de reservas de água no solo bem como as noites frescas que se fizeram sentir durante o Verão permitiram que a maturação da uva se desenrolasse de uma forma suave e progressiva.

O corte da uva destinada ao vinho do Porto começou no Douro Superior, na Quinta da Ervamoira, a 27 de Agosto e terminou a 30 de Setembro na Quinta do Bom Retiro, situada no Cima Corgo.

### VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes das nossas Quintas de Ervamoira e do Bom Retiro são vindimadas manualmente em pequenos contentores e conduzidas até ao lagar para serem pisadas a pé. A fermentação dura entre 3 a 5 dias, produzindo um vinho com excelente extracto. Em seguida, o vinho estagia em Vila Nova de Gaia, em balseiros de cerca de 15.000 litros. O blend é feito em Maio de 2019 e o enchimento em Outubro do mesmo ano.

O LBV 2015 é um Late Bottled Vintage tradicional, não filtrado, sem qualquer tratamento a quente ou a frio, conservando assim toda a fruta existente e apresentando um longo potencial de envelhecimento.

### NOTAS DE PROVA

Boa concentração de cor. Ruby vivo, opaco e muito denso. Aromas frescos de morango, framboesa e cereja vermelha bem combinados, com notas de lavanda e apontamentos de cravinho. Na boca é macio, envolvente e enérgico. Apresenta uma textura densa e rica. Com fruta negra escondida, os taninos bem presentes, mas envolvidos no corpo. Final prolongado e cheio de sabor.

### GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de caça, carnes vermelhas, soufflé de queijo, queijo da Serra ou outros queijos gordos e sobremesas de chocolate.



### CASTAS

Touriga Nacional (62%)  
Touriga Franca (28%)  
Vinhas Velhas (5%)  
Barroca (3%)  
Sousão (2%)

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

14° - 18° C | 57° - 64° F

### PRÉMIOS

93/100 - Wine Advocate 2020, Mark Squires

Contém sulfitos. Álcool 19,44% vol.  
Acidez Total 4,5 g/l.  
pH 3,60.



REGIÃO DEMARCADA