



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

PORTO COLLECTOR RESERVA

“...vinho jovem...frutado, intenso e muito equilibrado.”

O VINHO

Criado a partir de vinhos jovens, este *blend* de 5 anos de idade média é frutado, intenso e muito equilibrado.

VINIFICAÇÃO

A fermentação do mosto é feita por maceração e remontagem automática, a fim de uma melhor extracção. Após 4 a 5 dias, a fermentação é interrompida com o adicionar de cerca de 20% de aguardente. Por fim, faz-se a trasfega. É um vinho sem qualquer tratamento a quente ou frio e não filtrado.

NOTAS DE PROVA

A borda vermelha pálida à volta do copo é o único sinal visível de maturidade. A área intermédia que, inicialmente, é opaca, evolui para um vermelho escuro translúcido. Por fim, na base do copo, a cor é de um vermelho intenso.

A sua tipicidade aromática é caracterizada pela semelhança com o vintage, devido ao seu potente fruto dominante e denso, denunciando uma profunda maturação de frutos, tais como a ameixa seca, figo, amora, framboesa e cereja.

O ataque é suave, notando-se uma sensação glicerosa equilibrada e cheia na boca. A sua maturidade de frutos revela-se-nos de uma forma saborosa, exaltando os aromas rectro-nasais mais voláteis e evoluídos. A persistência é notável.

GASTRONOMIA

Combina perfeitamente com queijos não muito fortes e chocolate. Excelente como acompanhamento de refeições de caça, particularmente pato. Sobremesas de frutos vermelhos silvestres e mil folhas de queijo fresco e presunto.



CASTAS



Mistura de castas provenientes de vinhas Velhas tradicionais portuguesas.

CONSERVAÇÃO



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

TEMPERATURA



16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

PRÉMIOS



90/100 – Wine Advocate 2019, Mark Squires

Contém sulfitos
Álcool 19,5%
Acidez Total 3,88 g/l
pH 3,69
Grau Baumé 3,4
Açúcares redutores 95,4 g/l



REGIÃO DEMARCADA