

# RAMOS PINTO

## PORTO VINTAGE 2011

4

De uma forma geral, o ano de 2011 foi marcado por uma pluviometria fraca e temperaturas relativamente amenas, exceptuando o início do Verão canicular. Efectivamente, a germinação e, em seguida, a floração, tiveram lugar duas semanas mais cedo do que em 2010, dando lugar a grandes desenvolvimentos vegetativos no fim de Abril, início de Maio. Este avanço manteve-se durante o Verão, fazendo com que as vindimas tivessem de começar no início de Agosto. Na história da Ramos Pinto, foi esta vindima que começou mais cedo.



Os vinhos tintos provenientes de Ermamoira (Douro Superior) demonstraram uma clara melhoria qualitativa, nomeadamente os de Touriga Nacional, que dão origem a vinhos muito elegantes e com uma frescura fora do comum. A maior parte dos vinhos desta quinta são frescos, concentrados e com muitos aromas.

De uma forma geral, as castas da Quinta do Bom Retiro (Cima Corgo) tiveram também um aumento qualitativo, especialmente a Touriga Nacional e Sousão. Estas últimas produziram vinhos mais complexos e interessantes do que os de outros anos. Quanto às vinhas velhas, foram colhidas com um grau mais elevado e os vinhos daí resultantes são mais maduros e pesados.

Falaciosa no que diz respeito aos volumes, a vindima de 2011 oferece uma vasta paleta de vinhos frescos, frutados e elegantes que deixam grande possibilidade de envelhecimento.

### VINIFICAÇÃO

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

### NOTAS DE PROVA

Cor púrpura, densa, típica de um jovem Vintage clássico.

Aroma elegante e perfumado, acentuado nariz frutado e fresco de framboesa e ameixa bem madura, um toque resinoso e mentolado.

Na boca, é macio mas encorpado, uma sólida estrutura de taninos polidos suporta fruta vermelha bem madura, um toque mineral e fresco, notas mentoladas e de chocolate preto.

Final poderoso e muito saboroso. Um Vintage clássico

### GASTRONOMIA & GUARDA

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.

Temperatura de consumo entre os 17° e os 18° C.

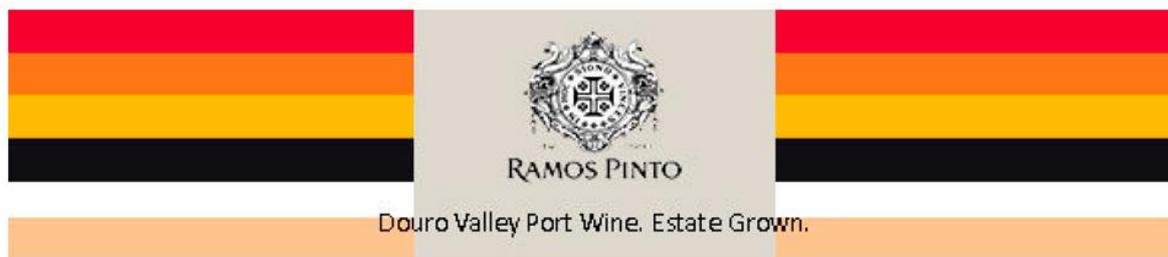
Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

### DETALHES TÉCNICOS

Castas: Touriga Nacional (50%)  
Touriga Franca (32%)  
Sousão (5%)  
Barroca (3%)  
Mistura de vinhas Velhas (10%)

Álcool 19,5% vol.  
Acidez total 4,91 g/l  
pH 3,68  
Grau Baumé 3,1  
Açúcares redutores 90 g/l

Contém sulfitos



ADRIANO RAMOS PINTO - VINHOS, S.A.  
380, AVENIDA RAMOS PINTO · 4400 - 266 VILA NOVA DE GAIA · PORTUGAL  
TELEFONE +351 22 370 7000 · FAX +351 22 377 5099 · E-mail: ramospinto@ramospinto.pt · www.ramospinto.pt  
CAPITAL SOCIAL 2.550.000 EUROS · MATRICULADA NA CONS. REG. COM. DO PORTO SOB O Nº 918 · PESSOA COLECTIVA Nº 500 009 856

Safra 2011. Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.