



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2012

[“...elegante e vinoso com taninos suaves,
perfeitamente equilibrados com fruta”]

O VINHO

O LBV 2012 é um Late Bottled Vintage tradicional, não filtrado, sem qualquer tipo de tratamento, conservando assim toda a fruta e um elevado potencial de envelhecimento.

O ANO

O ano de 2012 foi marcado pela escassa precipitação durante o Inverno e pelas temperaturas frescas registadas na Primavera e no início do Verão. O calor chegou em Agosto contribuindo para uma excelente e lenta maturação da uva. Os vinhos apresentaram uma cor profunda, e com expressão aromática. Na boca são frescos, estruturados e harmoniosos. O estilo elegante da Ramos Pinto está bem presente neste delicioso LBV 2012. Fresco e macio, este LBV deixa a boca agradavelmente perfumada, a pedir mais...

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 durou cerca de 3 a 5 dias, produzindo um vinho com excelente extrato. O vinho estagiou em Vila Nova de Gaia, em balseiros de cerca de 15.000 litros. O blend foi feito em Abril de 2016 e o enchimento em Setembro do mesmo ano. O LBV 2012 é um LBV tradicional, sem qualquer tratamento a quente ou frio, e não filtrado, conservando assim todo o potencial de fruta existente, assim como um longo envelhecimento.

NOTAS DE PROVA


Cor vermelha escura, densa e viva e bastante opaca. Nariz intenso onde sobressaem aromas de amora e groselha madura, chocolate preto com pimenta e notas mentoladas agradáveis. Vinho elegante e vinoso com taninos suaves, perfeitamente equilibrados com fruta madura e um toque mentolado. Final longo e fresco, delicioso. Este LBV está pronto a ser saboreado mas tornar-se-á mais complexo com o envelhecimento.

GASTRONOMIA

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



CASTAS

 Touriga Franca (51%)
Touriga Nacional (40%)
Sousão (6%)
Mistura de vinhas velhas (3%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

 15°C – 18°C | 59°F – 64,4°F

Contém sulfitos.
Álcool 19,2% vol.
Acidez Total 4,47 g/l.
pH 3,20
Grau Baumé 3,2
Açúcares redutores 100 g/l



REGIÃO DEMARCADA