



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

QUINTA DE ERVAMOIRA 2018

[“Elegante, sedoso. Final intenso e persistente”.]

O VINHO

Foi nesta Quinta que nasceu a viticultura moderna duriense. Pela primeira vez, em 1974, plantaram-se, em separado, as 5 castas estudadas e seleccionadas, conduzidas no sentido de um maior declive. Na Quinta de Ervamoira pratica-se uma viticultura sustentada no respeito pela biodiversidade e sem recurso a quaisquer herbicidas. Para a elaboração do DOC Douro Quinta de Ervamoira, a Equipa da Ramos Pinto escolheu pequenos talhões de parcelas seleccionadas que vindimou e vinificou criteriosamente. Este vinho só é engarrafado em anos que a qualidade e personalidade procurada não suscita dúvidas. O Quinta de Ervamoira é a nossa interpretação de um *terroir* irrepetível.

O ANO

2018 foi um ano singular na Quinta de Ervamoira. Uma primavera e início de verão com temperaturas frescas e alguns episódios de chuvas intensas, prolongaram o ciclo vegetativo da planta e deixaram no solo uma quantidade de água que permitiu um óptimo final de maturação das uvas nos meses de Agosto e Setembro que foram quentes e secos. Os vinhos de 2018 da Quinta de Ervamoira têm uma elegância e frescura surpreendente.

VINIFICAÇÃO

O processo de vinificação inicia-se com visitas e provas constantes de uvas nas parcelas seleccionadas até se decidir quando colher, e qual a separação dos diferentes “talhões” a vinificar. No dia da colheita a melhor e mais profissional equipa de vindimadores é destacada para estes talhões. As uvas são vindimadas manualmente. A fermentação realizou-se, nos tradicionais lagares de granito, de uma forma extremamente suave. O vinho estagiou em madeira durante cerca de 18 meses: 1/3 em tonéis de pequeno volume, 1/3 em barricas novas e 1/3 em barricas de 1 vinho. Depois de engarrafado, estagiou ainda 1 ano em garrafa na Sala de Barricas da Ramos Pinto.

NOTAS DE PROVA

De cor brilhante e grená, o DOC Douro Quinta de Ervamoira 2018 é muito expressivo e com enorme complexidade aromática. Na boca é elegância pura. Com um início sedoso, um volume em crescendo e final intenso e persistente.

GASTRONOMIA

Recomendamos experimentar o Quinta de Ervamoira 2018 com carnes vermelhas grelhadas. É excelente com cabrito assado, javali estufado com castanhas, bacalhau assado e queijos fortes.



CASTAS

 Touriga Nacional (86%)
Touriga Franca (14%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

 16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Álcool 15,5% vol.
Acidez Total 5,2 g/l
pH 3,67



REGIÃO DEMARCADA